

Dossier Carpa El Bosque 2011

Hotel Doña Brígida

Un lugar único para vivir un momento muy especial

El complejo Salamanca Forum Resort, les da la bienvenida y tiene el placer de felicitarles con motivo de su próximo Enlace Matrimonial.

Salamanca Forum Resort, ha puesto en marcha BODAS A LA CARTA, un concepto muy especial de organización de bodas, en el que los propios novios pueden elegir todos los detalles entre miles de propuestas, recibir el asesoramiento de expertos y organizar una boda de lujo a la medida de sus sueños.

Menú A

99€ IVA incluido/persona

- *Barra libre en el aperitivo (vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza)*
- *Aperitivo de bienvenida*
- *1 entrante (sin suplemento)*
- *1 primer plato (sin suplemento)*
- *1 sorbete*
- *1 segundo plato (sin suplemento)*
- *1 postre*
- *Vino blanco, vino tinto, cava y café*

Menú B

99€ IVA incluido/persona

- *Barra libre en el aperitivo (vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza)*
- *Cocktail Deluxe (20 canapés fríos y calientes)*
- *1 primer plato (sin suplemento)*
- *1 sorbete*
- *1 segundo plato (sin suplemento)*
- *1 postre*
- *Vino blanco, vino tinto y café*

APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de pollo y piña con salsa de coco y jengibre

Cigarrillo de morcilla con manzana reineta

Hojaldre de marisco con salsa holandesa gratinada

Croqueta casera de jamón

Fritura de calamar en adobo

Muslito de perdiz caramelizado y puré de manzana

Crujiente de langostino al curry

Pato crujiente a la naranja

Torta del Casar con pimientos

Pansigore de crema de chorizo

APERITIVOS FRÍOS

Terrina de foie con manzana caramelizada y gelée de mango

Berberechos con espuma de sidra y puré de brócoli

Pincho de chipirón, tomate seco y cebolla tierna, sobre tosta aliñada

Gazpacho de sandía con gambas maceradas fritas y pan crujiente

Mejillón al vapor con patata y ali oli al huevo con puré de manzana

Anchoa a la plancha con melón y vinagreta ligera de aceituna verde y pepino

Cigala con ciruela, pimiento rojo y bacon con vinagreta de cebollino

Queso de cabra con membrillo y cobertura de pistachos

Tosta de escalibada con anchoa y ali-oli

Rollito de salmón ahumado con queso fresco y espárragos verdes

ENSALADAS Y ENTRADAS

Ensalada de bacalao con langostinos y yema de espárragos, crema de anchoas.

Ensalada de pulpo con hongos confitados, aceite de pimentón de la Vera.

Ensalada de confit de pato con puerros y mostaza a la antigua.

Terrina de foie hecho en casa con aceite de miel y pan brioche.

Ensalada de perdiz escabechada con cebolla roja y vinagreta de lentejas.

Carpaccio de ternera con pagano, berros y vinagreta de balsámico.

Tartar de salmón fresco y ahumado con Vichyssoise y espárragos verdes.

Milhojas de sardinas asadas, calabacín y berenjena, vinagreta de tomate y piñones.

Vichyssoise con bacalao en láminas y picadillo de pimientos rojos.

Bacalao marinado con anchoas, tomate y albahaca.

Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito y anchoas.

Anchoas sobre tosta, bouquet de hortalizas y piquillo.

Crema de melón con pétalos de jamón y sorbete de melón.

*Crema de espárragos blancos con langostinos,
aromatizado al eneldo.*

Sopa de trigueros con ravioli líquido de bacalao ajo- arriero.

Milhojas de bacalao con sopa espumosa de pan.

Crujiente de foie y jamón de pato, manzana ácida y salsa de Pedro Ximénez.

Concha de vieira gratinada y rellena de txangurro.

*Ensalada de jamón ibérico y foie de pato, frutos secos y reducción de
módena. (+ 2 €/persona)*

Rape alangostado, ensalada mezclum, huevas de trucha y vinagreta de finas hierbas. (+ 2 €/persona)

Jamón ibérico de bellota "Turra" (+ 3 €/persona)

Surtido de ibéricos de bellota "Turra" (+ 2 €/persona)

Sopa de pescado y marisco, ali-oli al azafrán. (+ 1€/persona)

*Verduritas salteadas con langostinos y foie, vinagreta de café.
(+ 4 €/persona)*

Foie caliente sobre alcachofas, atadillo de espárragos trigueros y sopa de ceps. (+ 2 €/persona)

*Ensalada de bogavante, buey de mar y crema de aguacate.
(+ 8 €/persona)*

Langostinos cocidos dos salsas.(+ 4 €/persona)

*Bogavante bella vista, salsa tártara y vinagreta.
(+ 19 €/persona)*

PESCADOS.

Merluza kosquera con almejas y Langostinos.

Merluza hojaldrada con ragoût de verduras y gambas, salsa de albahaca.

Medallón de merluza rellena de Txangurro gratinada, salsa de carabineros.

Daditos de dorada ligeramente salteados con guirlache de frutos secos y crujiente de sésamo.

Bacalao con crema de patatas y aceite de hortalizas.

Bacalao con sus kōkot̄xas en crema ligera de patata y pimiento verde.

Lubina asada con pochas blancas y chipirones encebollados.

Lomo de Lubina, crema de manzana asada y Berberechos a la sidra.

Brocheta de rape y langostinos a la parrilla, pastel de puerro y salsa de melocotón escabechado.

*Lomito de besugo sobre patatas panaderas y langostinos a la donostiarra.
Rape a la plancha sobre verduritas, hongos y manitas de cerdo ibérico.
(+ 3 €/persona)*

*Milhojas de rape con salsa de erizos de mar, flanes de espárragos y
espinacas.
(+ 3 €/persona)*

*Lomo de salmónete con pasta fresca, berberechos y azafrán.
(+ 4 €/persona)*

*Filete de rodaballo sobre arroz cremoso marinero y polvo de mejillones.
(+ 6 €/persona)*

*Mero con atadillo de calamares, poché de hongos y crema de ajo confitado.
(+ 8 €/persona)*

*Lubina salvaje plancha con verduritas salteadas, holandesa y salsa de vino
de Toro. (+ 8 €/persona)*

CARNES.

Escalopines de solomillo rellenos de setas y queso fresco, salsa de hongos.

Carré de cordero, verduras gratinadas provenzal, salsa de romero.

Lechazo asado, patatas panaderas y tomate gratinado provenzal.

Jarrete de cordero confitado, compota de cebolla con setas, salsa aromatizada a la trufa.

Solomillo de cerdo ibérico hojaldrado con frutos secos, jugo con un toque de miel.

Carrillera de ternera estofada a la vainilla con salsa de garbanzos.

Carrillera de cerdo ibérico guisado al vino tinto con arroz cremoso verde.

Cochinillo confitado al tomillo, puré de manzana y jugo de Pedro Ximénez.

Cabrito asado suavemente, patatas y verduritas gaseadas, jugo con ajada.

*Solomillo a la parrilla, salteado de setas y hongos con buñuelos de patata.
(+ 4 €/persona)*

*Solomillo en hojaldre con duxelle de setas y foie con salsa al aroma de miel.
(+ 5€/persona)*

*Solomillo al foie, pastel de patatas y verduras, salsa al Oporto.
(+ 6 €/persona)*

*Lomo de venado con costra de frutos secos, minis verduras glaseadas, salsa
de frutas rojas. (+ 2 €/persona).*

*Suprema de pintada, rellena de foie y pasas, cebolletas confitadas y salsa de
moscatel. (+ 2 €/persona).*

SORBETES

Manzana con Calvados

Pera Williams con Ron Añejo

Mandarina con Vodka

Limón al Cava

Gin Fizz

Vainilla con Té Verde

Mojito

Caipiriña

POSTRES.

Tarta Doña Brígida (chocolate blanco y negro con Coulis de frambuesa)

Pirámide de capuchino.

Cúpula de Bavaroise de almendra y chocolate.

Cremoso de naranja y frutos secos.

Tarta San Marcos tradicional.

Sopita de frutos rojos con soufflé de chocolate caliente.

Tarta de frutas y tulipa de helado de vainilla.

Brownie con helado de chocolate blanco y crema inglesa.

Tiramisú con crema de café y galleta de almendra.

Bizcocho de almendra con salsa de frutas rojas y helado de vainilla