



## La Tejera de Fausto

### Información para Bodas 2012 –13

Todos los menús que aparecen a continuación incluyen una hora de cocktail que servimos en el jardín, con una selección de ocho aperitivos y bebida (vino, cerveza, refrescos, cava,...)

Estos menús son únicamente orientativos. Estaremos encantados de preparar su menú personalizado.

Siempre tendremos en cuenta a las personas con necesidades especiales en la comida. Celiacos, diabéticos, vegetarianos,...

La comida o cena se puede servir en el jardín, carpa o restaurante.

Todos los precios son con IVA incluido

En el precio de los menús esta incluido la decoración, minuta con el menú y protocolo de distribución de los invitados

En todos los menús que detallamos a continuación tienen incluido nuestro Vino de la casa D.O. Rioja Crianza, Bodegas Navajas, Cava Brut, Café de Colombia, Pastitas y Licores.

#### **Nuestros Aperitivos Calientes:**

Croquetas de (jamón, boletus o gambas), puntas de espárragos verdes fritas, tostitas de bacón y cebolla, tartaleta de picadillo, melba de queso de cabra con miel, hojaldre de chistorra al vino blanco, melba de morcilla y minivol-au-vant de setas guisadas

#### **Aperitivos Fríos:**

Queso curado de oveja, tostitas de escalibada, pan con tomate y jamón ibérico, tostas de ventresca con pimientos asados, salmón marinado al eneldo y tostitas de cecina.

### Otros Aperitivos:

Ibéricos: Lomo, Chorizo y Salchichón; Jamón cortado durante el cocktail ; Mini Gazpacho de Fresa

### Primeros platos

Pueden elegir cualquier primer plato de la siguiente lista para combinar con los menús, sin variación de precios:

- Salmorejo al Vinagre de Jerez
- Gazpacho
- Vichissoise
- Sopa Fría de Melón Galia
- Pastel de Verduras acompañado de salsa de Pimientos del Piquillo
- Pastel de Salmón

### Postres

Al igual que los primeros con los postres se puede elegir cualquiera de la lista que detallamos sin variaciones en el precio del menú

- Tarta de Manzana Reineta acompañada de nata con Armagnac
- Tarta de Chocolate
- Tarta de Zanahoria con crema de queso
- Ponche Segoviano acompañado de Natillas

### Menú A

Cocktail

\*\*

Primer Plato

\*\*

Cochinillo Asado en Horno de Leña acompañado de Ensalada Tejera

\*\*

Postre

### **Menú B**

Cocktail

\*\*

Primer Plato

\*\*

Cordero Asado en nuestro Horno de Leña acompañado de Ensalada Tejera

\*\*

Postre

### **Menú C**

Cocktail

\*\*

Primer Plato

\*\*

Solomillo Asado en Horno de Leña acompañado de Ensalada Tejera y  
Patatas a la Crema

\*\*

Postre

### **Menú D**

Cocktail

\*\*

Primer Plato

\*\*

Lomos de Rape con pasas y piñones y gambas

\*\*

Sorbete de Limón al Cava

\*\*

Solomillo Tejera asado acompañado de Ensalada Tejera y Patatas a la Crema

\*\*

Postre

\*\*

Vinos: Blanco Rueda Marques de Riscal y Tinto Rioja Crianza Bodegas  
Navajas

Cava Brut Vallformosa, Café, Pastitas y Licores

**Menú Todo Incluido**  
(para mas de 90 comensales)

Cocktail

\*\*

Primer Plato

\*\*

Cordero o Cochinillo Asados en nuestro horno de leña con ensalada Tejera

\*\*

Postre

\*\*

Barra libre con DJ/música para 4 horas

\*\*

Tentempié a media barra libre

\*\*

2 noches con desayuno en la Tejera con 9 habitaciones dobles (viernes y sábado) (para hasta 22 personas alojadas)

**Barra libre:**

Podemos organizar fiesta, baile con barra libre con Dj recomendado y con recena según horas contratadas.

Habitualmente en la recena servimos Cazuelitas de Lentejas Estofadas con Verduritas y Chorizo y Montaditos de Lomo con Pimientos Asados

## **Menús de niños**

### **Menú 1**

Plato combinado (a escoger)

Chuletitas de Cordero Lechal

Filete de Ternera a la Plancha

Fingers de Pollo

Acompañado de croquetas y Patatas Fritas

\*\*

Helado de Vainilla y Chocolate

### **Menú 2**

Pasta con salsa boloñesa

\*\*

(2º a elegir entre)

Chuletitas de Cordero Lechal

Filete de Ternera a la Plancha

Fingers de Pollo

Acompañado de Patatas Fritas y Ensalada Tejera

\*\*

Tarta de chocolate con helado de vainilla.

Los menús de niños se servirán con Agua y Frescos.

# Bodas en Invierno 2012 /13

Celebre su boda con nosotros en un ambiente calido y acogedor, durante los meses de invierno (de octubre a marzo), excepto festivos y puentes y aprovéchese de nuestras ofertas.

Confeccione el menú a su gusto y aproveche el descuento del 10% a partir de 80 comensales adultos

## Cocktail

Podemos ofrecerle hacer un cocktail de bienvenida que incluye una selección de ocho aperitivos de la lista que le indicamos a continuación acompañados de vino, cerveza, refrescos, cava,... El cocktail de bienvenida lo serviremos en función de la temperatura y del número de invitados

## Entrantes

Como alternativa al cocktail podemos servir unos entrantes, estos constaran de una selección de cuatro aperitivos de la misma lista y los serviremos al centro de la mesa.

### °Nuestros Aperitivos Calientes

Croquetas de (jamón, boletus o gambas), puntas de espárragos verdes fritas, tartaleta de picadillo, melba de queso de cabra con miel, melba de morcilla y minivol-au-vant de setas guisadas.

### Aperitivos Fríos:

Queso curado de oveja, tostitas de escalibada, pan con tomate y jamón ibérico, tostas de ventresca con pimientos asados, salmón marinado al eneldo y tostitas de cecina.

## Primeros platos (a elegir)

- Ensalada Tibia de Judías Verdes y Salmón suplemento
- Pastel de Verduras con salsa de Pimientos del Piquillo
- Pastel de Salmón
- Judiones de la Granja
- Sopa de Cebolla
- Crema de la Huerta

## Postres (a elegir)

- Tartas de Manzana Reineta con Nata y Armagnac
- Tarta de Zanahoria con Crema de Queso
- Ponche Segoviano acompañado de Natillas
- Tarta de chocolate con helado de vainilla

### **Menú A**

Primer Plato  
Cochinillo Asado en Horno de Leña acompañado  
de Ensalada Tejera  
Postre

### **Menú B**

Primer Plato  
Cordero Asado en Horno de Leña acompañado  
de Ensalada Tejera  
Postre

### **Menú C**

Primer Plato  
Solomillo Tejera con Ensalada Tejera y Patatas a la Crema  
Postre

### **Menú D**

Primer Plato  
Lomos de Rape con pasas y piñones y gambas  
Sorbete de Limón al Cava  
Solomillo Tejera con Ensalada Tejera y Patatas a la Crema  
Postres  
Vinos: Blanco Rueda Marques de Riscal y Tinto Rioja Crianza Bodegas Navajas

Todos los menús tienen incluido nuestro Vino de la casa D.O. Rioja Crianza Bodegas Navajas, Cava Brut, Café, Pastitas y Licores.

**Estos menús son orientativos, si no se ajustan a los que están buscando, les podemos elaborar uno a su gusto**

