

# Ses Savínes

Bodas 2019



## un día inolvidable ...

Ses Savines es un hermoso restaurante con encanto situado en una pequeña cala perteneciente a la localidad de Santa Eulalia (Ibiza), es ideal para celebrar Bodas frente al mar.

Los enlaces se pueden realizar de manera exclusiva o bien reservando parte del restaurante.

Nuestra amplia experiencia en Eventos garantiza que su día tan especial resulte maravilloso, y que se lleve el mejor de sus recuerdos tanto para ustedes como para sus invitados.

Disponemos de rincones especiales para la celebración de la Ceremonia, en la playa y en El Mirador.



## Nuestros Menús

\*\* A escoger 3 aperitivos fríos y 3 calientes, un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales. Cada aperitivo extra tiene un coste de 2,95 euros por Persona. Los menús incluyen bebidas durante los aperitivos hasta finalizar el postre (Vinos, cava, refrescos, cerezas, aguas, cafés)

### MENU 1 / 187€

#### APERITIVOS FRÍOS

Chupito de melón con jamón de pato y piñones

Botellita de Vichyssoise

Cucharita de Guacamole con langostino

Chucharita de bacalao ahumado con naranja y ciboulette

Tartaleta de tomate seco, brie y rúcula

Brocheta de tomate cherry y mozzarella con pesto

Mini ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos

Tosta con escalivada, anchoa y olivada

#### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de Jamón Ibérico

Calamarcitos a la Andaluza

Tempura de Verduras con Salsa de Soja

Crujiente de patata con langostino

Brocheta de pollo yakitori

Cazuelita de fideuá de marisco

#### ENTRANTES

Ensalada de Burratina de Puglia con Kumato y Salmón ahumado

Ensalada de Langostinos con Papaya, Lechugas y Helado de Violeta

Lunette de Foie

#### PLATOS PRINCIPALES

Entrecot de Ternera a la Brasa con Pimientos asados, espárragos a la parrilla y timbal de patata

Solomillo Ibérico relleno de setas con parmentier trufada

Lubina con Verduritas Baby a la brasa y puré de Topinambur

#### POSTRES

Brownie de Chocolate con Helado de Coco

Cheese Cake con Frutos Rojos y Teja de Chocolate Blanco

## MENU 2 / 200€

### APERITIVOS FRÍOS

Chupito de Guisantes a la Menta con Tartar de Calamar

Botellita de Salmorejo

Cucharita de Salmón ahumado con gelatina de Martini

Cucharita de compota de manzana y vainilla con virutas de foie

Jamón Ibérico sobre tosta de olivas

Tartaleta de Jamón de pato con queso, uva y reducción de Oporto

Lomito de sardina ahumada en costrón de tomate

Ensalada de atún ahumado, bolas de mozzarella con vinagreta de miel

Tartaleta de Brandada de Bacalao con Coulis de Pimiento Rojo

### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de Chorizo, Camembert y Miel

Gamba en tempura de coco con Chutney de mango

Espárragos trigueros en tempura con romesco

Brocheta de Rape y Gambas

Brocheta de Kofta de ternera a la brasa con chimichurri

Cazuelita de arroz negro con all i oli de ajo asado

### ENTRANTES

Gazpacho de Melocotón con cigala a la brasa y mini ensalada

Tartar de Salmón y Gambas con Guacamole y aceite de Yuzu

Ravioli gigante de langostino y vieira

### PRINCIPALES

Solomillo de buey, parrillada de verduras y gratén de patatas

Magret de Pato con Tatín de Manzana y Reducción de Frutos Rojos

Lomo de Bacalao con pil pil de cebollino y almejas

Merluza, puré de calabaza y Jengibre, salteado de Langostinos y Trigueros

### POSTRES

Torrija con Sopa de Maracuyá y Helado de Chocolate

Panacotta de Pistachos con Helado de Pistacho

## MENU 3 / 235€

### APERITIVOS FRÍOS

Chupito Crema de Calabaza y Trompetas de la Muerte

Chupito de Bloody Mary con Brocheta de Berberecho

Cucharita de atún con soja y germinados

Cucharita Roll de Roast Beef con mermelaza de cebolla y vinagreta de mostaza

Virutas de Jamón Ibérico sobre pan de coca a la brasa

Piruleta de Parmesano

Brocheta de Vieira con Espuma de coco

Mini ensalada de Rucula, confit de pato y uva glasesada

Tosta de Foie Micuit con Manzana Caliente

### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de foie y setas

Bambú de gamba y rape

Crujiente de pollo y romesco con salsa tzatziki

Brocheta de Solomillo de Cerdo a la Brasa con Salsa Suave de Queso Azul

Brocheta de Pulpo a la Brasa con Espuma de Patata

Cazuelita de mini canelón de rustido con foie

### ENTRANTES

Ceviche de Pescado y Marisco con Fruta de la Pasión

Ensalada Bogavante a la Brasa, brotes de la huerta y vinagreta de mango

Atún Rojo, Bouquet de Mango Picante y Salsa Ponzu

### PRINCIPALES

Solomillo de Ternera, Graten de Patata, setas y salsa de foie

Paletilla de cordero lechal asada, terrina de patata ahumada, trigueros y piquillos

Rodaballo con Miniverduras a la brasa y aceite de avellanas

San Pedro con lechuga de mar y bisque

### POSTRES

Tiramisú Casero con Crema de Café

Coulant de Chocolate con Helado de Avellana y Salsa de Coco

## MENU BBQ / 170€

### APERITIVOS (A ELEGIR 5)

Brocheta de tomate cherry y mozzarella con pesto

Jamón Ibérico sobre tosta de olivas

Croquetas de Chorizo, Camembert y Miel

Gamba en tempura de coco con Chutney de mango

Espárragos trigueros en tempura con romesco

Brocheta de Rape y Gambas

Brocheta de Kofta de ternera a la brasa con chimichurri

### BUFFET ENTRANTES (A ELEGIR 4)

Parmigiana de Berengenas

Calamares en tempura

Mejillones al vapor

Ensalada de salmón ahumado, gambas, aguacate y suave mayonesa de eneldo

Ensalada César

### BUFFET DE PRINCIPALES (A ELEGIR 4)

Hamburguesas caseras de nuestro Chef

Pollo al Grill

Solomillo con Foie

Garritas de cordero a la menta

Entrecot a la Brasa

Bacalao a la parrilla con nido de espinacas, piñones y suave muselina de ali oli

Estación de Paella Mixta

### BUFFET ACOMPAÑAMIENTOS

Patata graten con Parmesano

Verduras a la parrilla con Romesco

### BUFFET POSTRES

Sorbete de limón con vodka

Brochetas de Fruta

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Cheesecake

## Barra Libre

### BASIC OPEN BAR 23€

Agua

Refrescos

Cerveza

Vinos

### LIQUEUR OPEN BAR 32€

Agua

Refrescos

Cerveza

Vinos

Cava

Combinados

### PREMIUM OPEN BAR 39€

Agua

Refrescos

Cerveza

Vinos

Cava

Combinados Premium

*\*\* Precios por hora y media, por persona*

## Opción Recena:

10€ (elegir 2 opciones)

Miniburguers

Minibocadillos

Brochetas de fruta

## *Servicios adicionales:*

MESA DULCE / CANDY BAR

TARTA DE BODA

SERVICIO DE CORTADOR DE JAMÓN

CARRITO DE HELADOS

OFICIANTE CEREMONIA

DECORACION CEREMONIA

DJ & DISCOTECA

CAÑÓN CONFETTI BIODEGRADABLE

AMBIENTES E ILUMINACIÓN ESPECIAL

ARREGLOS FLORALES Y BOUQUETS

FOTOMATON

AMENIZACIÓN PARA LA CEREMONIA, CENA Y FIESTA: saxofonista, guitarrista, show de fuegos...

REGALOS PARA LOS INVITADOS

MINUTAS Y SITTING PLAN

*CONSULTE EL COSTE DE ESTOS SERVICIOS*

