



RESTAURANTE
EL YATE



Bodas 2022-2023

Menú 1 (Sin buffet)

Entremeses ibéricos

- ⌘ Jamón Ibérico de Bellota
- ⌘ Lomo Ibérico
- ⌘ Salchichón Ibérico
- ⌘ Morcón Ibérico
- ⌘ Quesos

Bacalao al Horno

Sorbete al gusto

Carrillada de Cerdo Estofada
con guarnición de Patatas Panaderas

Postre

Tarta Nupcial y Bombones Helados

Bebidas

Vino Ribera del Guadiana (Blanco, Tinto, Rosado), Refrescos,
Cervezas. Agua Mineral, Cava Extremeño, Café y Licores

Menú 2 (Sin buffet)

Entremeses ibéricos

- ⌘ Jamón Ibérico de Bellota
- ⌘ Lomo Ibérico
- ⌘ Salchichón Ibérico
- ⌘ Morcón Ibérico
- ⌘ Quesos

Al Centro de Mesa

Bacalao Dorado

Bombón de Merluza rellena de marisco

Sorbete al gusto

Medallón de solomillo de cerdo al queso de la Serena

Postre

Tarta Nupcial y Bombones Helados

Bebidas

Vino Ribera del Guadiana (Blanco, Tinto, Rosado), Refrescos, Cervezas. Agua Mineral, Cava Extremeño, Café y Licores

Menú 3 (Sin buffet)

Entremeses ibéricos

- ⌘ Jamón Ibérico de Bellota
- ⌘ Lomo Ibérico
- ⌘ Salchichón Ibérico
- ⌘ Morcón Ibérico
- ⌘ Quesos

Al Centro de Mesa

- ⌘ Ensalada de Perdiz
- ⌘ Croquetas caseras de Jamón

Salmón a la Naranja

Sorbete al gusto

Entrecot de Retinto a la Pimienta con
Guarnición de Patatas Panaderas

Postre

Tarta Nupcial y Bombones Helados

Bebidas

Vino Ribera del Guadiana D.O. (Blanco, Tinto, Rosado), Refrescos, Cervezas.

Agua Mineral, Cava Extremeño, Café y Licores

Menú 4 (Sin buffet)

Entremeses ibéricos

- ⌘ Jamón Ibérico de Bellota
- ⌘ Lomo Ibérico
- ⌘ Salchichón Ibérico
- ⌘ Morcón Ibérico
- ⌘ Quesos

Al Centro de Mesa

- ⌘ Bacalao Dorado
- ⌘ Fritos de la casa

Abanico de Langostinos y Gambas

Sorbete al gusto

Tournedó de Solomillo en salsa Castúo

Postre

Tarta Nupcial y Bombones Helados

Bebidas

Vino Ribera del Guadiana D.O. (Blanco, Tinto, Rosado), Refrescos, Cervezas.

Agua Mineral, Cava Extremeño, Café y Licores

Menú 5 (Sin buffet)

Entremeses ibéricos

- ⊗ Jamón Ibérico de Bellota
- ⊗ Lomo Ibérico

Crema fría/caliente (elegir previamente)

Mariscada: Langostino, Gambas,
Cigalas, Mejillón, Pata Rusa

Sorbete al gusto

Pierna de Cordero lechal D.O. Extremadura en Horno de leña

Postre

Tarta Nupcial y Bombones Helados

Bebidas

Vinos a elegir (dentro de una selección que propone la casa) , Refrescos,
Cervezas. Agua Mineral, Cava Extremeño, Café y Licores

Buffet

Fríos:

1.	<i>Chupito de salmorejo de frutos rojos silvestres</i>	
2.	<i>Ensaladilla de marisco con esferificaciones de lupo</i>	
3.	<i>Volabán de patatera dulce con miel</i>	
4.	<i>Tartaleta de salmón marinado con espuma de queso crema</i>	
5.	<i>Carpaccio de ternera gallega y piñones sobre regaña salada</i>	
6.	<i>Pulpo sobre ali-oli de pimientos del piquillo y hojas mixtas</i>	
7.	<i>Bocadito de pastel de cabracho y huevas de salmón</i>	
8.	<i>Biscuit de pato sobre chutney de manzana y oporto</i>	
9.	<i>Tatakí de buey macerado con soja y aceite de sésamo</i>	
10.	<i>Jamón ibérico</i>	
11.	<i>Tortilla campera</i>	
12.	<i>Lomo ibérico</i>	
13.	<i>Tosta de Rulo con cebolla caramelizada</i>	
14.	<i>Tosta de Sardina ahumada con salmorejo</i>	
15.	<i>Queso manchego</i>	
16.	<i>Gambas cocidas</i>	

Buffet



Calientes:

1. Surtido de croquetas caseras	
2. Brochetitas de solomillos	
3. Lagrimitas de pollo sobre salsa tártara casera	
4. Twister de langostinos y mahonesa de soja	
5. Vasito de arroz basmatí con carrillera ibérica	
6. Cartuchito de pavia de bacalao con calamares del campo	
7. Mejillones tigres	
8. Cucharadita de bacalao dorado de la casa	
9. Bocaditos de queso cheddar bites y jalapeños	
10. Delicias de cazón andaluz sobre hojas mixtas	
11. Bastoncitos de berenjenas con miel extremeña	
12. Carpaccio de ternera	
13. Piruleta de langostino	
14. Tataki de ternera con semillas de sésamo	
<i>Confeciona el menú que deseas con nosotros y te haremos el presupuesto sin compromiso</i>	

Extras

Cremas frías:

- ⊗ Salmorejo _____ 4,00 €
- ⊗ Gazpacho _____ 4,00 €

Cremas calientes:

- ⊗ Crema de puerros _____ 4,00 €
- ⊗ Consomé _____ 4,00 €

Mesa de Quesos (8 variedades de quesos) _____ 5,00/pax. €

Jamón ibérico por cada 100 pax. _____ S/M

Mariscada _____ 30,00 €

Langostinos cocidos

Gambas de Huelva

Cigalas de Trasmallo

Patas de Cangrejo

(S/M, podremos combinar con cañaïllas, percebes o nécoras)

Centro de mesa:

- ⊗ *Bacalao Dorado* _____ 15,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Fritos de la casa* _____ 15,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Verbena de Ahumados* _____ 18,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Croquetas Caseras* _____ 15,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Torta de la Serena* _____ 20,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Delicias del Mar* _____ 15,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Cremitos de la Serena* _____ 15,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Gambas cocidas* _____ 20,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Langostinos cocidos de Huelva* _____ 25,00 € (4 pax.)
- ⊗ *Canapés de la casa* _____ 18,00 € (4 pax.)

Barra libre

18,00 €/pax. (adulto)- 8,00 €/pax.(refresco niño), con una duración de 3 horas, para contratación de mayor duración, se le indicará el precio acordado en ese momento por la directiva del restaurante. Pasada una 1:30 h. aprox. ofreceremos a los clientes montaditos de lomo y pastelitos para acompañar con la bebida.

Por motivos de horarios, se encenderán las luces del establecimiento para dar por finalizada la celebración de su boda a las 5:00 h.

Decoración del salón:

Se concertará con los novios.

Podrán disfrutar de:

Degustación para 6 pax. del menú seleccionado.

Mínutas del menú para los invitados.

El Restaurante El Yate, no se responsabilizará de pérdidas o sustracción de objetos personales en este local, ya que no tenemos servicio de guardarropa.