

Regueiro



e v e n t o s
diego fernandez

Desde **Regueiro Eventos** le proponemos una muestra de nuestros menús para que sirvan de orientación sobre nuestra gastronomía y forma de trabajar.

No dude en contactar con nuestro equipo para pedir un presupuesto personalizado y acorde a sus necesidades específicas para el gran día. Cada boda es diferente y nosotros nos adaptamos a sus preferencias, presupuesto y necesidades especiales.

Con nuestra consolidada experiencia como restaurante y como catering para bodas, haremos que nuestra propuesta sea lo más ajustada posible a sus necesidades y con la calidad gastronómica y el buen servicio que nos caracterizan.

Atentamente,

Diego Fernández



MENÚ 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

(10 Variantes de Aperitivo a escoger)

EJEMPLO

BRIOCHE DE PAN DE ESPECIAS CON MICUIT DE PATO
TOSTA DE ESCALIBADA DE VERDURAS CON MEJILLÓN
CREMA DE QUESOS ASTURIANOS Y CONTRASTES
CREMA TIBIA DE BOLETUS, PATATA Y AVELLANAS
ALBONDIGUILLAS DE BONITO ESTOFADAS EN TOMATE
FAJITAS DE MERLUZA CON ENSALADA Y PICO DE GALLO (VINAGRETA
MEXICANA)
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN
MINI CAHOPOS
MINI BOLLOS PREÑAOS
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA

MENÚ

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE

Yogurt, Eneldo y Parmesano

MERLUZA DEL PINCHO ESTOFADA EN SALSA REGUEIRO

Con algas y berberechos

POSTRE A DETERMINAR (Pastelería Cabo Busto)

VINOS (A DETERMINAR)

CAVA o SIDRA

CERVEZA, REFRESCOS, VERMOUTHS, AGUA
CAFÉS, INFUSIONES, CHUPITOS.



MENÚ 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

(10 Variantes de Aperitivo a escoger)

EJEMPLO

BRIOCHE DE PAN DE ESPECIAS CON MICUIT DE PATO
TOSTA DE ESCALIBADA DE VERDURAS CON MEJILLÓN
CREMA DE QUESOS ASTURIANOS Y CONTRASTES
CREMA TIBIA DE BOLETUS, PATATA Y AVELLANAS
ALBONDIGUILLAS DE BONITO ESTOFADAS EN TOMATE
FAJITAS DE MERLUZA CON ENSALADA Y PICO DE GALLO (VINAGRETA
MEXICANA)
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN
MINI CAHOPOS
MINI BOLLOS PREÑAOS
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA

MENÚ

ENSALADA DE FOIE GRAS

Papaya, vinagreta de frutos secos y frambuesa

LECHAZO ASADO EN SU JUGO

Patata Panadera y Pimientos Confitados

POSTRE A DETERMINAR (Pastelería Cabo Busto)

VINOS (A DETERMINAR)

CAVA o SIDRA

CERVEZA, REFRESCOS, VERMOUTHS, AGUA
CAFÉS, INFUSIONES, CHUPITOS.



MENÚ 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

(10 Variantes de Aperitivo a escoger)

MENÚ

SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS

Del Cantábrico

MERLUZA

Con pilpil tibio de sus espinas, berberechos y cebolleta
encurtida

LINGOTE DE CORDERO EN SU JUGO

Crema de patata, mantequilla y trigueros

POSTRE A DETERMINAR (Pastelería Cabo Busto)

VINOS (A DETERMINAR)

CAVA o SIDRA

CERVEZA, REFRESCOS, VERMOUTHS, AGUA

CAFÉS, INFUSIONES, CHUPITOS.



MENÚ 4

APERITIVO DE BIENVENIDA

(10 Variantes de Aperitivo a escoger)

MENÚ

SALPICÓN DE PESCADOS Y MARISCOS DEL CANTÁBRICO

Sus jugos emulsionados y hojitas de la huerta

RAPE NEGRO ASADO

Emulsión tibia de sus espinas, vinagreta de limón y almejas

PALETILLA DESHUESADA DE CORDERO

Con cremoso de yogurt, pepino y menta

POSTRE A DETERMINAR (Pastelería Cabo Busto)

VINOS (A DETERMINAR)

CAVA o SIDRA

CERVEZA, REFRESCOS, VERMOUTHS, AGUA

CAFÉS, INFUSIONES, CHUPITOS.

BOMBONES Y DULCES DE ACOMPAÑAMIENTO

MENÚ 5

APERITIVO DE BIENVENIDA

(10 Variantes de Aperitivo a escoger)

MENÚ

ENSALADA DE BONITO Y TOMATES ALIÑADOS

En escabeche con verduritas

SALMONETE ASADO

Mayonesa de sus espinas, lima y huevas de arenque

PITU DE CALEYA GUISADO DE FORMA TRADICIONAL

Patatinos y pimientos

POSTRE A DETERMINAR (Pastelería Cabo Busto)

VINOS (A DETERMINAR)

CAVA o SIDRA

CERVEZA, REFRESCOS, VERMOUTHS, AGUA

CAFÉS, INFUSIONES, CHUPITOS.

BOMBONES Y DULCES DE ACOMPAÑAMIENTO



MENÚ 6

APERITIVO DE BIENVENIDA

(10 Variantes de Aperitivo a escoger)

MENÚ

RAVIOLI DE CHIPIRON ENCEBOLLADO

Pilpil de bacalao, mostaza verde y ajo negro

LUBINA SALVAJE

Salsa de sidra, algas y llámparas

PIEZA DE COCHINILLO ASADO

Su jugo, miel y compota de manzanas verdes a la vainilla

POSTRE A DETERMINAR (Pastelería Cabo Busto)

VINOS (A DETERMINAR)

CAVA o SIDRA

CERVEZA, REFRESCOS, VERMOUTHS, AGUA

CAFÉS, INFUSIONES, CHUPITOS.

BOMBONES Y DULCES DE ACOMPAÑAMIENTO



MENÚ 7 – TIPO CÓCTEL

Croquetas cremosas de jamón

Mini hamburguesas de ternera

Brioche de pan de especias con micuit de pato

Cazuelita de arroz con Pitu Caleyá

Ajo arriero de bacalao tibio, huevas de salmón y pan frito

Tosta de steak tartare

Mini cahopos

Crema de quesos asturianos y contrastes

Mini bollos preñaos

Crema tibia de boletus, patata y avellanas

Chupachups de foie y chocolate blanco especiado

Albondiguillas de ternera guisadas con pimienta de Jamaica y galanga

Mejillón en escabeche de citricos

Fajitas de merluza con ensalada y pico de gallo (vinagreta mexicana)

Crema de arroz con leche y canela

Brochetas de frutas de temporada

SERVICIO DE COCKTAIL EN DIRECTO

VINOS (A DETERMINAR)

CAVA o SIDRA

CERVEZA, REFRESCOS, VERMOUTHS, AGUA
CAFÉS, INFUSIONES, CHUPITOS.



LUNCH

Empanada de hojaldre hecha en casa (carne o pescado)

Rabas de calamar fritas

Salmón ahumado

Mini saladitos

Selección de tabla de quesos

Gambas orly

Croquetas

Mini perritos calientes

Brownie de chocolate

Crema de arroz con leche y canela

+

Sopitas de ajo

Arroz con almejas

Chocolate con churros

Brochetas de frutas de temporada

APERITIVOS FRÍOS

Brioche de pan de especias con micuit de pato

Salmón marinado, yogurt e hinojo

Ajo arriero de bacalao tibio, huevas de salmón y pan frito

Tosta de steak tartare

Salmorejo de pimientos asados, tomate albahaca y vinagre de cava

Tosta de escalibada de verduras con mejillón

Vasitos de vermouth rojo, anchoas aceituna y espuma de naranja

Guacamole con nachos

Crema de quesos asturianos y contrastes

Tosta de ensaladilla con mayonesa ligeramente picante y ventresca

Mejillón en escabeche de citricos

Chupito de mojito

Tortilla fría de cebolla y jamón

Crema tibia de boletus, patata y avellanas

Chupachups de foie y chocolate blanco especiado



APERITIVOS CALIENTES

Albondiguillas de Bonito estofadas en tomate

Tortilla cremosa de patata y cebolla

Fajitas de merluza con ensalada y pico de gallo (vinagreta mexicana)

Cazuelita de arroz con Pitu Caleyá

Cazuelita de fabada

Croquetas cremosas de jamón

Chupito de crema de nécoras

Albondiguillas de ternera guisadas con pimienta de Jamaica y galanga

“Andarica frita” en tempura

Brocheta de calamar en tempura, cebolleta y ali-oli

Mini cahopos

Tiras de entrecot adobadas y asadas

Almejas en salsa verde

Brocheta de rape y verduritas

Mini bollos preñaos

“Patatas ali-bravas”

Brochetas de alitas de pollo fritas con salsa de miel y valentina

Tartaleta de hojaldre con setas a la crema

Mini hamburguesas de ternera

APERITIVOS OPCIONALES

(NO INCLUIDOS EN PRESUPUESTO)

Puesto de variedades de sushi

Mesa completa de quesos (y maestro cortador
quesero)

Puesto de cortador de jamón

Mesa de ostras abiertas al natural o aliñadas

Puesto de sobreasada al corte

Mesa de mini dulces seleccionados

Servicio de show cooking

Todos los menús pueden ser modificados combinando platos entre sí para personalizarlos para su mayor gusto y disfrute.

En Regueiro toda la materia prima es fresca y de primera calidad y además nos esforzamos por ofrecer una atención personalizada y un excelente servicio.

Consúltanos sin compromiso a través del correo electrónico abajo indicado y os haremos un presupuesto acorde a vuestras necesidades.

Regueiro Eventos
www.restauranteregueiro.es/eventos - Tel. 985 648 594
eventos@restauranteregueiro.es

[@eventosregueiro](https://www.instagram.com/eventosregueiro)