



BODAS

WEDDINGS

20 - 50 PAX



CÓCTEL DE BIENVENIDA

WELCOME COCKTAIL

APERITIVOS FRÍOS

COLD APPETIZERS

Tartaleta de Escalibada con Anchoas del Cantábrico
Tartlet of Spanish "Escalibada" peppers with Cantabrian Anxovies

Mini Coca mallorquina de verdura
Mini Majorcan "Coca de Trampó" with vegetables

Mini Carpaccio de Ternera con Salsa Tártara
Mini Beef Carpaccio with Tartare sauce

Mini Ensaladita de Sandía y Queso de Cabra con Vinagreta de Naranja, Rúcola
Mini Goat Cheese and Watermelon Salad with Orange Vinaigrette and rocket

Mousse de Foie con Confitura de Higos y Cebolla Crujiente
Foie Gras Mousse with Fig marmelade and crunchy Onion

Tartar de Solomillo de Buey y salsa picante
Beef Tenderloin Tartar and spice sauce

Tartar de Salmón con la guarnición clásica
Salmon Tartar with classic Garnish

Chupito de Gazpacho Andaluz
Traditional Spanish Gazpacho

Cucharita de Ceviche de Lubina con Piña especiada
Sea Bass Ceviche with spiced Pineapple served on a spoon

Fresitas rellenas de Foie caramelizadas con ralladura de Naranja de Sóller
Caramelized Strawberries stuffed with foie gras and Orange from Sóller zest

Chupito de gazpacho de fresas con perlas de aceite de oliva
Strawberries Spanish Gazpacho with Olive Oil pearls

Bacalao ahumado con Salmorejo y aceituna negra
Smoked Code with Spanish Salmorejo (Garlic-Tomato cream soup) and black Olive

Canapé de Sobrasada y Miel con crujiente de cebolla
Majorcan Sobrasada and Honey Canapé with crunchy onion

Pizarra de Embutidos Ibéricos
Iberian Cold Cuts Assortment

Brocheta de Bocconcini di Mozzarella, Cherry y Pesto
Boconcinni di Mozzarella and Cherry Tomato Skewer with Pesto

Brocheta de Melón con Jamón y menta fresca
Skewer with Melon and Ham, fresh mint

Mini taco de Ceviche vegetal con dressing Mediterraneo
Mini Vegetarian Ceviche Taco with Mediterranean Dressing

Mini Coca de Trampó Mallorquín con sobrasada
Mini Majorcan "Coca de Trampó" with Majorcan Sobrasada (Majorcan "Pizza")

Vasito de Royal de Foie con Gelée de P.X
Foie Gras Royal with Gelée Pedro Ximénez served

Vasito de Guacamole con Salmón y Salsa Sriracha
Guacamole with smoked Salmon and Sriracha sauce

APERITIVOS CALIENTES WARM APPETIZERS

Wonton Crujiente con Foie y Manzana
Crispy Wonton with Foie Gras and Apple

Pulpo con Parmentier de Patata Trufada
Octopus with truffled Potato Parmentier

Roll de Calabacín y Salmón
Courgette and Salmon Roll

Brocheta de Langostinos con Salsa Romesco
King Prawn skewer with Romesco Sauce

Nuestra receta de Patatas Bravas
Our recipe of "Bravas" Potatoes (French Fries at Spanish style with spicy sauce)

Burrito Mejicano con Pico de Gallo
Mexican Burrito with "Pico de Gallo"

Mini Croquetas de Ibéricos
Mini Iberian Pork Croquettes

Vasito de Crema tibia de Zanahoria y Jengibre
Lukewarm Carrot and Ginger cream soup

Tortillitas de Camarones con Mayonesa ligera de Azafrán
Spanish mini Tortilla of Camarones (small prawns) with light saffron Mayonnaise

Crujientes de Queso Brie rebozado con Mermelada de Tomate
Crispy Brie Cheese covered with Tomato Marmalade

Crema de Remolacha, Hinojo y sopita de Naranja
Cold Beetroot, fennel cream soup with orange cream

Gyozas de confit de Pato y Manzana
Gyozas of Duck confit and Apple

Falafel de Garbanzos con salsa Romesco y frutos secos empanizados
Pea Falafel with Romesco sauce and crunchy nuts

Yakitori de Pollo marinado en salsa Teriyaki
Chicken Yakitory marinated in Teriyaki Sauce

Bombas de carne picantes con Salsa Brava
Bomb of spicy meat with Brava Sauce

Tartaleta de Coco, Gamba y Piña con salsa Chili Pepper
Tartlet with Coconut, Prawn and Pineapple with Chili Pepper sauce

Brocheta de Rape Marinado con Salsa Vizcaína
Marinated Monkfish Skewer with Basque Sauce

OPCIONES CÓCTEL DE BIENVENIDA: CÓCTEL DE BIENVENIDA OPTIONS:

Copa de Bienvenida con cava y aguas aromatizadas, SIN Aperitivos (30 min., opción previa a almuerzo/cena) <i>Welcome Drink with spanish Cava and flavored waters, WITHOUT any Appetizer (30 min., pre-lunch/dinner option)</i>	8 €/pax
Aperitivo con fingerfood de 4 a 5 piezas y bebidas de la casa (30 min., opción previa a almuerzo/cena) <i>Cocktail with Fingerfood (4 to 5 pieces selection) and house beverages (30 pre-lunch/dinner option)</i>	22 €/pax
Cocktail Fingerfood de 8 a 10 piezas y bebidas de la casa (60 min, opción previa a almuerzo/cena) <i>Cocktail with Fingerfood (8 to 10 pieces selection) and house beverages (60 min., pre-lunch/dinner option)</i>	36 €/pax

INCLUIDO EN PRECIO | INCLUDED IN PRICE:

Bebidas de la casa: cava, vino blanco, tinto, cerveza, refrescos y aguas minerales
House beverages: white wine, red wine, bier, soft drinks and mineral Waters

PAQUETE DE BEBIDAS BEVERAGES PACKAGE

Vino Blanco, Rosado, Tinto
White wine, Rosé, Red wine

Cava con D.O., Cerveza Nacional
Spanish Cava , National Beer,

Aguas Minerales y Selección de refrescos
Mineral waters and Soft Drinks

Servicio de Café y Té
Coffee and Tea Service

BEBIDAS ESTÁNDAR
STANDARD BEVERAGES

incluidas en menú
included in the menú

BEBIDAS PREMIUM
PREMIUM BEVERAGES

37 €/pax
37 €/pax

CÓCTEL MENUS (FINGERFOOD)

HEALTHY SNACKS

Variedad de Smoothies (3 tipos diferentes)
Crudités vegetales con diferentes dippings
Gazpacho de fresas
Tartar de atún con su guarnición
Anti pasti de verduras al grill
Mini ensalada de quinoa y menta
Mini ensalada de sandía y queso de cabra
Brocheta de cherry y mozzarella
Brocheta de langostino y mango frío
Crujiente de verduras (yuca, remolacha...)
Brochetas de fruta fresca

HEALTHY SNACKS

Selection of Smoothies (3 varieties)
Crudités of Vegetables with different dippings
Strawberry Gazpacho
Tunna fish Tartar with garnish
Grilled vegetables Antipasti
Mini salad with quinoa and mint
Mini salad with water melon and goat cheese
Skewer with cherry tomato and mozzarella
Skewer with prawns and mango
Crunchy vegetables (yucca, beetroot...)
Skewer with fresh fruit

108 € / pax

BOCADITOS LUXURY

Cremita fría de remolacha con Mascarpone
Salmón ahumado con Crème Fraîche e hinojo
Mini Carpaccio de ternera con salsa tártar
Cucharita de Ceviche de pescado
Mousse de Foie gras con mermelada de higo y cebolla crujiente
Mousse de queso cremoso con mermelada de tomate especiado
Mini Tiramisú
Cheese Cake con estofado de fresas

BOCADITOS LUXURY

Cold Beetroot cream soup with Mascarpone
Smoked Salmon Rose with Crème Fraîche and Dill
Mini Beef Carpaccio with Tartare sauce
Sea Bass Ceviche with spiced Pineapple
Foie Gras Mousse with Fig marmelade and crunchy Onion
Creamy cheese Mousse with spiced tomato marmalade
Mini Tiramisu
Cheese Cake with stewed strawberries

115 € / pax

ALMUERZO ESPAÑOL

Chupito de Gazpacho Andalúz
Cucharita de pimientos escalivados con anchoas
Montadito de jamón Ibérico
Queso Idiazábal con membrillo casero
Tortilla de patatas y cebolla confitada
Dátiles con bacon
Queso Mahonés empanado con mermelada de tomate
Calamares rellenos con cebolla confitada
Crème Brûlée con frutos rojos
Selección de pan, aceites y sales

ALMUERZO ESPAÑOL

Andalusian Gazpacho served in a shot
Marinated peppers with anchovies
Iberian Ham "Montadito" (Toast)
Idiazabal Cheese with homemade quince
Spanish Omelette with confit onion
Bacon-wrapped Dates
Menorcan Fried breaded Cheese with Tomato Marmalade
Squid stuffed with confit Onion
Crème Brûlée with red Fruits
Variety of Breads, Olive Oil and Salt Assortment

PAQUETE DE BEBIDAS BEVERAGES PACKAGE

Vino Blanco, Rosado, Tinto
White wine, Rosé, Red wine
Cava con D.O., Cerveza Nacional
Spanish Cava, National Beer,
Aguas Minerales y Selección de refrescos
Mineral waters and Soft Drinks
Servicio de Café y Té
Coffee and Tea Service

BEBIDAS ESTÁNDAR
incluidas en menú
STANDARD BEVERAGES
included in the menú

BEBIDAS PREMIUM
37 €/pax
PREMIUM BEVERAGES
37 €/pax

105 € / pax

M E N U S

1

M E N U

Ensalada de queso de Cabra con Sandía
y vinagreta de Naranja de Sóller

Solomillo de Ibérico, Miel y
Sobrasada mallorquina

Gató Mallorquín con helado
de Almendra

*Goat Cheese and Watermelon Salad
with Orange Vinaigrette*

*Iberian Pork fillet, honey and
Majorcan Sobrasada*

*Majorcan Almond "Gató" Cake
with Almond Ice Cream*

108 € / pax

2

M E N U

Ensalada de Alcachofas,
Tomate Confitado, Ajetes y
Vinagreta de Tomillo

Merluza de Pintxo en Salsa Verde,
Verduritas al vapor y Crujientes
de Jamón Ibérico

Brownie de chocolate y avellana
con mousse de chocolate y
helado de almendra

*Artichoke Salad, Confit Tomato, Young
Garlic and Thyme Vinaigrette*

*Pintxo" Hake (line-caught) with Green
Basque Sauce, steamed Vegetables and
crunchy Iberian Ham*

*Chocolate and hazelnuts Brownie with
Chocolate Mousse and Almond ice cream*

116 € / pax

3

M E N U

Ensalada de Langostinos y Codorniz
con vinagreta de Trufa de verano

Lubina salvaje con verduras asadas
y aceite de oliva

Mousse de Fruta de la Pasión con
Caramelo de Cítricos, Espuma de Yogur

Quail and King Prawns Salad with summer

*Grilled Sea Bass with Vegetables and
Olive oil*

*Passion Fruit Mousse with Citrics Caramel
and Yoghurt Foam*

127 € / pax

4

M E N U

Amouse Bouche del Chef

Gazpacho de Fresas de Huelva con
Gamba Roja y Aceite de Albahaca

Solomillo de Buey con gratén de Patata y
Setas, Tomate Confit y Cebollitas glaseada

Cheese Cake con Mermelada de
Fresas y Menta, Coulis de Vainilla

Amouse Bouche from Chef

*Spanish Strawberry Gazpacho Red Prawns
and Basil oil*

*Beef fillet with gratin Potato and Mushrooms,
confit Tomato and glazed baby Onions*

*Cheese Cake with Strawberry and Mint
Mermalade, Vanilla Coulis*

138 € / pax

PAQUETE DE BEBIDAS | BEVERAGES PACKAGE

Vino Blanco, Rosado, Tinto | *White wine, Rosé, Red wine*

Cava con D.O., Cerveza Nacional | *Spanish Cava , National Beer,*

Aguas Minerales y Selección de refrescos | *Mineral waters and Soft Drinks*

Servicio de Café y Té | *Coffee and Tea Service*

BEBIDAS ESTÁNDAR
STANDARD BEVERAGES

incluidas en menú
included in the menú

BEBIDAS PREMIUM
PREMIUM BEVERAGES

37 €/pax
37 €/pax

BARBACOA | BARBECUE

ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho o Salmorejo Andalúz
Ensalada de Burrata, pesto Genovés y Albahaca crujiente
Tabbouleh con cítricos, verduras y menta fresca crujiente
Ensalada de Sandía y Queso de Cabra con Vinagreta de Naranja y Rúcola
Ensalada de variedad de Lechugas
Crudités de Verduras con salsas

PARRILLA

Brocheta de Pollo y ajetes tiernos
Entrecôte de Ternera Blanca
Solomillo de Ternera
Solomillo de Cerdo Ibérico
Choricitos y Chistorra
Filete de Dorada o Lomo de Lubina a la parrilla
Gamba Roja a la parrilla con picada de Ajo y Perejil
Verduras asadas (calabacín, berenjena, tomate, espárragos, calabaza) Patatón con sal y Romero

SALSAS

Echallote al vino tinto, Demi-Glace, salsa de setas, Mayonesa, Ketchup, BBQ, Pesto, All I Oli, Romesco...

POSTRES

Brownie de Chocolate con salsa de Frambuesa y Menta
Crème Brûlée caramelizada con Frutos Rojos
Vasito de Tiramisú con Frutos del Bosque y Crujiente de Chocolate
Mousse de Fruta de la Pasión con Caramelo de Cítricos, Espuma de Yogurt
Ensalada de Fruta fresca de temporada

COLD STARTERS

Spanish Gazpacho or Andalusian Salmorejo
Burrata Salad, Genoese Pesto and crunchy Basil
Tabbouleh with citric, Vegetables and fresh Mint
Goat Cheese and Watermelon Salad with Orange Vinaigrette and Rocket
Lettuces Assortment Salad
Crudités of Vegetables with different Dippings

GRILL

Chicken and Young Garlic Skewers
Beef Entrecôte
Beef Fillet
Iberian Pork Tenderloin
"Chistorra and Choricitos" (Spanish Paprika Sausages)
Guilt Head Bream Fillet or Sea Bass Fillet
Grilled Red Prawns with Parsley and Garlic
Grilled Vegetables (Zucchini, Aubergine, Tomato, Asparagus, Pumpkin) Sweet Potato with Salt and Rosemary

SAUCES

Red Wine Echallotes Sauce, Demi-Glace, Mushrooms Sauce, Mayonnaise, Ketchup, BBQ, Pesto, All I Oli, Romesco...

DESSERTS

Chocolate Brownie with Raspberry and Mint Coulis
Caramelized Crème Brûlée with red Fruits
Tiramisu with wild Fruits and crunchy Chocolate
Passion Fruit Mousse with Citrics Caramel and Yoghurt Foam
Saison fresh Fruit Salad

BUFFET | BUFFET

ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho o Salmorejo Andalúz
Ensalada de Burrata, pesto Genovés y
Albahaca crujiente
Tabbouleh con cítricos, verduras y menta
fresca crujiente
Ensalada de Sandía y Queso de Cabra con
Vinagreta de Naranja y Rúcola
Ensalada de variedad de Lechugas
Crudités de Verduras con salsas

PRINCIPALES

Secreto de Cerdo Ibérico con Espinacas
Salteadas, Albaricoques y Salsa de Oporto
Carré de Cordero con Galleta de Polenta
crujiente y jugo al Romero
Lubina salvaje con puré de Berenjena Escalivada
y Beurre Blanc de Martini
Verduras al grill con variedad de salsas

POSTRES

Crème Brûlée caramelizada con Frutos Rojos
Vasito de Tiramisú con Frutos del Bosque y
Crujiente de Chocolate
Mousse de Fruta de la Pasión con Caramelo de
Cítricos, Espuma de Yogurt
Ensalada de Fruta fresca de temporada

COLD STARTERS

*Spanish Gazpacho or Andalusian Salmorejo
Burrata Salad, Genoese Pesto and
crunchy Basil
Tabbouleh with citric, Vegetables and
fresh Mint
Goat Cheese and Watermelon Salad with
Orange Vinaigrette and Rocket
Lettuces Assortment Salad
Crudités of Vegetables with different Dippings*

MAIN COURSES

*Iberian Pork fillet "Secreto" (special cut) with
sautéed Spinach, Apricot and Port wine sauce
Rack of Lamb, Crispy Cookie of Polenta, sautéed
Vegetables and Rosemary Sauce
Grilled Sea Bass with Aubergine purée, Beurre
Blanc Martini sauce and Baby Vegetables
Grilled Vegetables with different sauces*

DESSERTS

*Caramelized Crème Brûlée with red Fruits
Tiramisu with wild Fruits and crunchy Chocolate
served in a glass
Passion Fruit Mousse with Citrics Caramel and
Yoghurt Foam
Saison fresh Fruit Salad*

127 € / pax

PAQUETE DE BEBIDAS | BEVERAGES PACKAGE

Vino Blanco, Rosado, Tinto | *White wine, Rosé, Red wine*
Cava con D.O., Cerveza Nacional | *Spanish Cava, National Beer,*
Aguas Minerales y Selección de refrescos | *Mineral waters and Soft Drinks*
Servicio de Café y Té | *Coffee and Tea Service*

BEBIDAS ESTÁNDAR
STANDARD BEVERAGES

BEBIDAS PREMIUM
PREMIUM BEVERAGES

incluidas en menú
included in the menú

37 €/pax
37 €/pax

FINCA SERENA

MALLORCA