



PRUEBA DE MENÚ Y ELECCIÓN DEL MENÚ

CONSIDERACIONES PREVIAS GENERALES PARA LA CONFIGURACION DEL MENU

SELECCIÓN DE LA ESTRUCTURA DEL MENU MEDIO DÍA:

- ☼ Cóctel
- ☼ Entrante ligero
- ☼ Primer plato (pescado)
- ☼ Segundo plato (carne)
- ☼ Postre o pastel nupcial
- ☼ Café e infusiones
- ☼ Licores

SELECCIÓN DE LA ESTRUCTURA DEL MENU DE CENA:

- ☼ Cóctel
- ☼ Entrante ligero
- ☼ Plato principal (carne o pescado)
- ☼ Postre o pastel nupcial
- ☼ Café e infusiones
- ☼ Licores

NOTA: No debemos de olvidar de incluir en la composición del menu los rincones gastronómicos que pudieran añadirse al coctel así como las recenas que se pueden servir a lo largo de la fiesta, pues forman parte de la gastronomía.

INDICACIONES DE CARA A LA PRUEBA DE MENU

- ☼ Los sabores más suaves se probarán antes que los sabores más intensos, fuertes o contundentes.
- ☼ Los platos de pescado irán antes que los platos de carne. Por lo tanto se probarán en primer lugar.
- ☼ Tratar de no servir dos veces la misma comida (repetir el mismo pescado, la misma carne etc).
- ☼ La comida de cada plato no debe ser condimentada con la misma guarnición.
- ☼ La base de la preparación de cada plato no debe repetirse.
- ☼ Se debe de tratar de trabajar con productos de temporada y pensar que aunque hagamos una prueba en enero, si la boda es en agosto, las temperaturas etc a la hora de servir deben ser completamente distintas.
- ☼ Se debe tener en cuenta el origen de los invitados y sus costumbres gastronómicas, en especial aquellas culturas que tienen alimentos prohibidos o guardan ayuno en algunos meses del año.
- ☼ Se deben probar las variaciones pertinentes de los menus especiales (sobre todo veganos y vegetarianos que suelen tomar menus completamente distintos al menu principal).
- ☼ Con respecto a la bodega, siempre se deben probar, al menos, dos variantes de cada vino o espumoso.

PRUEBA MENÚ:

UBICACIÓN:

FECHA:

CÓCTEL

Selección snacks:

- ☼ Aceitunas gordal rellenas de Idiazábal y Almendras fritas
- ☼ Boquerones en vinagre con patatas artesanas hechas en casa
- ☼ Pan de gamba con sabor a curry.
- ☼ Pan de queso

Cóctel frío:

- ☼ Bacalao con tomate lyo, pimentón de la Vera y albahaca
- ☼ Macaron de queso ahumado y almendras garrapiñadas.
- ☼ Mini almendrado de foie e higos.
- ☼ Parfait de ave y boletus con palomitas.
- ☼ Piedras de Stilton
- ☼ Vasito de salmorejo tradicional
- ☼ Blinis de morcilla con crocante, lyo frambuesa y compota de manzana
- ☼ Lingote de foie con queso de cabra, pan de especias y membrillo
- ☼ Ceviche de lubina con aguacate, cebolla morada y lima fresca

Cóctel caliente:

- ☼ Pastela moruna de cerdo ibérico asado al carbón
- ☼ Taco de lechón asado con salsa de tomatillo verde
- ☼ Croquetas de puchero de ayer
- ☼ Globos de bacalao con alio oli verde
- ☼ Berenjenas fritas con miel de caña de otra manera

- ☼ Mejillones tigres con salsa chipotle
- ☼ Bocado de pato, piñones tostados y trufa
- ☼ Pincho moruno de atún rojo
- ☼ Bocado de pato, piñones tostados y trufa
- ☼ Rabo de toro lacado

PRIMEROS

Lomo de Bacalao confitado en AOVE sobre cremoso de patata y salteado de hongos

- ☼ Apariencia
- ☼ Presentación
- ☼ Producto principal
- ☼ Guarnición
- ☼ Sabor
- ☼ Aliño
- ☼ Textura
- ☼ Cantidad
- ☼ Observaciones
- ☼ Nota

Troncha de Rodaballo de roca asado con jugo ligado y guiso de hongos y patata

- ☼ Apariencia
- ☼ Presentación
- ☼ Producto principal
- ☼ Guarnición
- ☼ Sabor
- ☼ Aliño
- ☼ Textura
- ☼ Cantidad
- ☼ Observaciones
- ☼ Nota



Lomo de corvina del estrecho asado a la parrilla con alboronía de verduras

- ☼ Apariencia
- ☼ Presentación
- ☼ Producto principal
- ☼ Guarnición
- ☼ Sabor
- ☼ Aliño
- ☼ Textura
- ☼ Cantidad
- ☼ Observaciones
- ☼ Nota

- ☼ Guarnición
- ☼ Sabor
- ☼ Aliño
- ☼ Textura
- ☼ Cantidad
- ☼ Observaciones
- ☼ Nota

SEGUNDOS

Presa de bellota asada al carbón con jugo ligado de trufa y patatas risoladas

- ☼ Apariencia
- ☼ Presentación
- ☼ Producto principal
- ☼ Guarnición
- ☼ Sabor
- ☼ Aliño
- ☼ Textura
- ☼ Cantidad
- ☼ Observaciones
- ☼ Nota

Solomillo de vaca vieja con calabaza asada ñoquis, piñones y foie

- ☼ Apariencia
- ☼ Presentación
- ☼ Producto principal
- ☼ Guarnición
- ☼ Sabor
- ☼ Aliño
- ☼ Textura
- ☼ Cantidad
- ☼ Observaciones
- ☼ Nota

POSTRES

- ☼ Dos piononos con helado con helado de mandarina
- ☼ Tarta de piononos con helado de canela
- ☼ Tarta de queso hecha en casa con melocotón y bayas

Carrillada de cerdo guisada en dos tiempos con patata ligada con mantequilla y cebollitas caramelizadas

- ☼ Apariencia
- ☼ Presentación
- ☼ Producto principal

BODEGA

- ☼ Vino Blanco Mencal DO Granada
- ☼ Vino Tinto Spira Granada



Almudena Bulani

ACADEMY

NOTA:

Este documento es propiedad Almudena Fernández Izquierdo, estando debidamente registrado en el Registro de Propiedad Intelectual, para uso exclusivo del curso de Wedding Planner Assistant de Almudena Bulani ®.

Queda expresamente prohibida su difusión y/o explotación, representación, reproducción, retransmisión, copia, cesión o difusión total o parcial del contenido de esta obra, siendo su explotación de uso exclusivo de Almudena Fernández Izquierdo, y de su marca Almudena Bulani ®, que ésta representa.