



Shenonkop
Gourmet Catering

Las Casetas de Shenonkop

Aperitivos

Aceitunas de la finca gelificadas en su propio jugo con esencia de tomillo laurel y romero

Tortigliones rellenos de pomodoro y pesto de Salvia envueltos en picadillo de hojas de rúcula Romana

Mini croquetas de jamón ibérico

Mini nachos de guacamole con chupito de tequila

Blinis de tartar de salmón ahumado con salsa de rábanos al estilo noruego

Carpaccio de atún fresco con salsa de Teriyaki, cítricos y

sésamo Láminas de gambas de Palamós cubiertas de vegetales al estilo Gaudí

Roast beef de solomillo de la dehesa al estilo anglosajón con salsa Cumberland

Puré de patata al estilo "Robouchon" con crema de yema de huevo y láminas de trufa negra

Biscotes de foie de canard en su propia grasa con gelatina de vegetales acompañado de chupito de sauternes helado

Gildas tradicionales con anchoas de Santoña Mini sorpresa del huerto

Chupito helado de ajo blanco

La caseta de las Brasas de Encina

Mini hamburguesas de lomo bajo de Angus cocinadas en brasas de leña de encina

en el mismo momento, acompañadas de mini panecillo con ensalada, pepinillos agridulces y sus salsas.

La Caseta de los quesos del mundo

Selección exclusiva de los mejores quesos del mundo

Munster Gouda Appenzeller Gorgonzola Mimolette

Camembert de Normandía Pecorino

Reblochon Torta del Casar Idiazábal

Manchego exclusivo de "Finca la Cruz"

Las Casetas de Shenonkop

La caseta de Calabria

Ñoquis caseros con mantequilla de Normandía fundida a baja temperatura,
raspadura de limón y salvia.
Panzerotti con ternera, tomate y aceite de guindilla.

La caseta de los Torreznos

Torreznos
Jeta frita
Morcilla de Burgos

La caseta de los Ibéricos

Jamón de bellota 100% de Extremadura cortado a mano al
momento por los más premiados maestros cortadores

Lomo, chorizo y salchichón de los mejores cerdos ibéricos
alimentados 100% con bellota

La caseta del Huerto

Gazpacho tradicional
sobre mosaico de hortalizas Gaudí.

Tomate natural del huerto madurado en estricto secano con sal Maldon
y Aceite de Oliva Virgen Extra.

Cebollas babosas de semillas originarias del Monasterio de Piedra
producidas en el propio huerto.

Ensalada de rúcula, maravilla, basilisco, ajedrea, etc.

Las Casetas de Shenonkop

Postre

Crema inglesa quemada.

Browinie de chocolate amargo con helado tradicional de vainilla, espolvoreado con canela fresca y nuez moscada de Madagascar.

Buñuelos de plátano al estilo Montserrat Sala acompañado de chupito helado de moscatel.

* A elegir uno.

Cafés, bombones frescos y chupitos

Bodega

Vino tinto (D.O Ribera del Duero, D.O Rioja y Tierra Cstilla)

Vino blanco (D.O Rueda, Albariño y Tierra Castilla)

Cavas (Extremeño, Catalán y Tierra Castilla)

*Se presentarán las referencias el día de la Prueba de Menú para la selección final de los vinos y cava a servir el día del evento.

Precio 190 euros +10 % IVA

Menú 1

Aperitivos

11 Miniplatos con opción de modificación al gusto

- Aceitunas de la finca gelificadas en su propio jugo con esencia de tomillo, laurel y romero
- Blindis de tartar de salmón ahumado con salsa de rábanos al estilo noruego
- Mini nachos de guacamole con chupito de tequila, limón y sal
- Tortiglione rellenos de pomodoro y pesto de Salvia envueltos en picadillo de hojas de rúcula romana
- Biscotes de foie de canard en su propia grasa con gelatina de vegetales
- Carpaccio de atún fresco con salsa de teriyaki, cítricos y sésamo
- Láminas de gambas de Palamós cubiertas de vegetales al estilo Gaudí
- Roast beef de solomillo de la dehesa al estilo anglosajón con salsa Cumberland
- Mini sándwiches cubanitos
- Tostaditas con mantequilla y salchichón Riera Ordeix
- Mini sorpresa del huerto

El mercado de las casetas

La caseta de las brasas de Encina

Mini hamburguesas de lomo bajo Angus cocinadas en brasas de leña en el mismo momento, acompañadas de mini panecillo con ensalada, pepinillos agri dulces y sus salsas y patatas gallegas recién fritas

La caseta de los Ibéricos

Jamón de bellota 100% de Extremadura cortado a mano al momento por los más premiados maestros cortadores

Lomo, chorizo y salchichón de los mejores cerdos ibéricos alimentados 100% con bellota

Menú 1

La caseta de los quesos del mundo

Selección de los mejores quesos del mundo

Munster · Gouda · Appenzeller · Gorgonzola · Mimolette · Camembert de Normandía · Pecorino · Reblochon · Torta del Casar · Idiazábal · Manchego

La caseta Japonesa

Surtidos de makis de atún · salmón · vegetales ·
Ensalada de algas japonesas y teriyaki de Angus

Segundos a elegir en mesa

Salpicón de marisco con láminas de langosta del Mediterráneo y mosaico de vegetales perfumados con vinagreta de rúcula y basílico

o bien

Fricasé de láminas de ternera “manto de la reina” al chocolate amargo, acompañado de gelée de castañas y puré de patata “Robuchon” con trufas negras del Périgord

o bien

Dados de merluza salvaje rebozada con piñones y acompañados de salsa tártara de hierbas frescas y cítricos

Menú 1

Postres

Tarta de hojaldre con crema inglesa y fresones gelatinados con sorbete de frambuesas y yogur

O bien

Buñuelos de plátano al estilo Montserrat Sala acompañados de chupito helado de Sauternes

O bien

Tartaletas de pasta quebrada con mango y maracuyá con helado de coco

*a elegir uno

Cafés, bombones frescos y chupitos

Bodega

Vino tinto (D.O Ribera del Duero, D.O Rioja, y Tierra Cstilla),

Vinoblanco (D.O Rueda, D.O Rioja y Tierra Castilla)

*Se presentará las referencias el día de la prueba de Manú para la selección final de los vinos y cava a servir el día del evento

Precio 150 euros +10 % IVA

Menú 2

Aperitivo

11 Miniplatos con opción de modificación al gusto

Aceitunas de la finca gelificadas en su propio jugo con esencia de tomillo,
laurel y romero
Blindis de tartar de salmón ahumado con salsa de rábanos al estilo noruego
Mini nachos de guacamole con chupito de tequila limón y sal
Tortiglione rellenos de pomodoro y pesto de Salvia envueltos en picadillo
de hojas de rúcula romana
Biscotes de foie de canard en su propia grasa con gelatina de vegetales
Carpaccio de atún fresco con salsa de teriyaki, cítricos y sésamo
Láminas de gambas de Palamós cubiertas de vegetales al estilo Gaudí
Roast beef de solomillo de la dehesa al estilo anglosajón con salsa Cumberland
Mini sándwiches cubanitos
Tostaditas con mantequilla y salchichón Riera Ordeix
Mini sorpresa del huerto

El mercado de los puestos

La Caseta de las brasas de Encina

Mini hamburguesas de lomo bajo Angus cocinadas en brasas de leña en el mismo momento acompañadas de mini panecillo con ensalada, pepinillos agri-dulces y sus salsas y patatas gallegas recién fritas

La caseta de los Ibéricos

Jamón de bellota 100% de Extremadura cortado a mano al momento por los más premiados maestros cortadores

Lomo, chorizo y salchichón de los mejores cerdos ibéricos alimentados 100% con bellota

Menú 2

La caseta de los quesos del mundo

Selección de los mejores quesos del mundo

Munster · Gouda · Appenzeller · Gorgonzola · Mimolette · Camembert de Normandía · Pecorino · Reblochon · Torta del Casar · Idiazábal · Manchego

La caseta Japonesa

Surtidos de makis de atún · salmón · vegetales ·
Ensalada de algas
japonesas y teriyaki de Angus

Segundos a elegir en mesa

Quebrada de lubina fresca del Mediterráneo con pimientos del piquillo y compota de tomate acompañada de arroz con salsa de estragón

O bien

Sopa Bullabesa al estilo tradicional de Marsella con marisco del Mediterráneo con absinthe y perfumada en eneldo

O bien

Perdiz salvaje escabechada de la propia finca Shenonkop, deshuesada y envuelta con espinacas y hojaldre y puré de boniato

Menú 2

Postres

Surtido de repostería con mini tartaletas de frambuesas, fresitas del bosque y arándanos, mini pastelito de chocolate amargo con mermelada de albaricoque y crema fresca de palosanto

O bien

Buñuelos de plátano al estilo Montserrat Sala acompañados de chupito helado de Sauternes

O bien

Helado de turrón de Jijona y naranja con helado de yogur

*a elegir uno

Cafés, bombones frescos y chupitos

Bodega

Vino tinto (D.O Ribera del Duero, D.O Rioja y Tierra Cstilla)

Vino blanco (D.O Rueda, Albariño y Tierra Castilla)

Cavas (Extremeño, Catalán y Tierra Castilla)

*Se presentarán las referencias el día de la Prueba de Menú para la selección final de los vinos y cava a servir el día del evento.

Precio 150 euros +10 % IVA



Shenonkop

Gourmet Catering

Contáctanos:

Sede Madrid:

Catering Contacto

Calle Serrano, 208 | Madrid

+34 686 78 86 55

+34 663 969 755

Sede Extremadura:

Bodas y Eventos Contacto

Teléfono Fijo: 927 780 760

Finca Shenonkop

Peraleda de la Mata

info@shenonkop.com

+34 663 969 755

Localización Finca Shenonkop

En el medio rural a hora y media (100 km) al oeste de Madrid

Situado en el medio rural a hora y media de Madrid y a 40 min de Talavera de la Reina.

Peraleda de la mata. CARRETERA GUADALUPE-NAVALMORAL KM 55.2- Cáceres