



PALACIO DE MERES

Promoción  
VIERNES



© PALACIO DE MERES 2019



## Ceremonia religiosa o civil

### Cóctel servido en el jardín o patio

Jamón ibérico de bellota  
Mesa de quesos, panes y aceites con maestro quesero  
Cóctel sólido de manzana  
Bocadillo crujiente de quesos asturianos  
Sférico de tomate con pescado azul  
Airbag de guacamole y salmón  
Säam de ensaladilla de bonito  
Chupito de crema de nécoras  
Pañuelo de langostinos y albahaca  
Mini torto de morcilla matachana con crema de manzana  
Croquetas de jamón y de compango  
Merluza, crema de patata y berenjena ahumada  
Ternera confitada en su jugo con compota de manzana  
Degustación de fabada de Prendes  
Texturas de avellana Trufas y mini tabletas de chocolate  
Crema de arroz con leche requemada de Prendes  
Café e infusiones

### Bodega

Sidra Natural Manzana Seleccionada  
Vino Blanco D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto Crianza D.O Rioja  
Cava Brut D.O. Penedés  
Agua Mineral, Refrescos, Cerveza  
Licores

### Baile ofrecido en el Llagar

Barra libre importación

**Precio por persona: 139 €**

(IVA 10% no incluido)

La tarifa está calculada para 8 horas de evento, desde el comienzo ceremonia y para un mínimo de 100 personas.  
Incluye el alquiler de Palacio de Meres, el menú (Casa Gerardo), la bodega, el menaje y la organización.



## Ceremonia religiosa o civil

### Aperitivo servido en el jardín o patio

Jamón ibérico de bellota  
Mesa de quesos, panes y aceites con maestro quesero  
Bocadillo crujiente de quesos asturianos  
Empanada de bonito hojaldrada tradicional  
Nido de aguacate y pescado azul  
Sférico de aceituna, vermú y anchoa  
Chupito de crema de nécoras  
Buñuelos de bacalao  
Croquetas de jamón

### Cena servida en los salones

Merluza con vinagreta de manzana, tomate y calabacín o  
Merluza con pisto y pilpil  
Ternera asturiana confitada en su jugo con emulsión de patata o  
Pitu de caleya con pimientos y pataninos  
Crema de arroz con leche requemado de Prendes  
Café e infusiones

### Bodega

Sidra Natural Manzana Seleccionada  
Vino Blanco D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto Crianza D.O. Rioja  
Cava Brut D.O. Penedés  
Agua Mineral, Refrescos, Cerveza  
Licores

### Baile ofrecido en el Llagar

Barra libre importación

**Precio por persona: 154 €**

(IVA 10% no incluido)

La tarifa está calculada para 8 horas de evento, desde el comienzo ceremonia y para un mínimo de 100 personas.  
Incluye el alquiler de Palacio de Meres, el menú (Casa Gerardo), la bodega, el menaje y la organización.