



Restaurante Rogelio

- ◆ Les invitamos a confeccionar sus propios menús, nos adaptamos a sus sugerencias y presupuestos.
- ◆ Elija de entre las sugerencias que le ofrecemos a continuación los platos para confeccionar su menú y le haremos su presupuesto personalizado.
- ◆ La solicitud de menús no compromete a ningún tipo de reserva o compromiso.
- ◆ Consúltenos sobre cualquier cambio o idea que tengan aunque no este incluida en nuestras sugerencias.

Modo de confeccionar sus menús.

- Si el menú lo quieren con buffet de entrada, seleccionar de los entrantes los artículos que sean de su agrado, siempre se recomienda que el buffet sea variado elegir entre 8 y 10 artículos distintos.
- Seleccionar entrantes, mariscos, pescados, carnes y pescado, postres. Las bebidas de nominadas básicas, servicio y salones siempre irán incluidos en los menús, si desean algo especial indiquémoslo para reflejarlo en su presupuesto.
- Bebidas básicas que se incluyen en todos los menús sin límite de consumo: Durante la comida Vino blanco y tinto, manzanilla, cerveza, refrescos y agua mineral, finalizando con cava.

- ◆ *Les facilitamos de cualquier complemento que ustedes deseen:*
 - *Amenización de música para Buffet o Cena (Música clásica, Corros Rocieros, Tunas)*
 - *Las barras libres cuentan con servicio de disk-jockey pero podemos ofrecerles actuaciones de música en directo.*
 - *Animación infantil, Castillos hinchables, Magos, payasos etc.*
 - *Complementos para barras libres: Cocteleria, Fuentes de Chocolate, Corte de jamón, bocadillos Calientes, buffet tras la barra libre.*

- ◆ *Siempre le ayudaremos ante cualquier decisión no dude en consultarnos tantas veces sea necesario.*

- ◆ *Estamos abiertos a cualquier idea o sugerencia que nos planteen*

- ◆ *A continuación les presentamos algunos menús elaborados con una selección de nuestras sugerencias, para que les sirvan de orientación.*

- ◆ *Dichos menús pueden ser modificados a su gusto hasta encontrar la opción que más les interese.*

- ◆ *No dude en consultarnos cuanta veces sea necesario hasta encontrar la opción que se adapte a su gusto y presupuesto.*

Esperando que los menús sean de su agrado.

Atte. Hnos. Rojas Amaya

www.restauranterogelio.com

info@restauranterogelio.com

AVD. DE ESTACIÓN N° 9 – CALLE FERROCARRIL, 1

TLF. Y FAX 924551439

Zafra

-SUGERENCIAS-

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota o recebo (1 jamón cada 50 personas)
- Lomo ibérico de bellota o recebo
- Morcón ibérico
- Salchichón o chorizo ibérico
- Medias noches de ibérico
- Queso de oveja o de cabra.
- Tabla de quesos
- Torta de los barros o del casar
- Piruletas saladas de queso y espinacas
- Cucharitas de carpachio de bacalao con salmón ahumado.
- Mini pechuguitas con soja y miel.
- Montaditos de escalibada y atún Húngaro
- Delicias de mascarpone al caramelo.
- Chupito de almejas a la marinera
- Sorbitos de salmorejo con huevo y jamón
- Chupito de Melón con piñones y jamón
- Cestitas de ensaladas frías
- Voulavants calientes
- Empanadas de bonito.
- Tostaditas de de sobrasada y huevo de codorniz.
- Canapés variados.
- Canapés variados de ahumados, huevas de caviar y arenque
- Mini lionesas de foie / Profiteroles de crema de espárragos y queso mascarpone
- Pulpo a la gallega en pincho
- Pan payes con tomate y jamón
- Mini brochetas frías de melón con jamón, piña y jamón, anchoas y queso etc.
- Mini brochetas calientes de presa con champiñones o de mero con langostinos
- Suspiros de hojaldre
- Calamares a la romana - Choco frito
- Croquetas caseras- Polpetas de ibérico o y capón
- Pescadito en adobo
- Delicias de pimientos del piquillo.
- Delicias de carne
- Dátiles con beicon
- Talegitas de gambas
- Caramelitos de perdiz y faisán
- Vieiras villaroy
- Boulette de carne con crujiente de maíz
- Muslitos de codorniz villaroy
- Lingotes de pate de perdiz

PRIMEROS PLATOS

Timbal de calabacín relleno de setas y Foie
Timbal de mascarpone con atún y champiñones confitados
Pimientos del piquillo rellenos de merluza con bechamel
Caldereta de Setas
Revuelto de setas con salmón
Revuelto de ajetes con gambas
Revuelto de gambas con salmón ahumado
Revuelto de criadillas de tierra con Jamón y Gambas.
Voletus al ajillo con jamón ibérico
Ensalada milhojas con bogavante al vinagre de caviar.
Ensalada de ahumados al vinagre de Módena
Gazpacho extremeño / Salmorejo con jamón
Consomé al jerez o a las finas hiervas
Crema de melón con piñones
Cremas de marisco, verduras, calabacín, espárragos, champiñón o langosta.
Pastel de Espinacas con bechamel

MARISCOS

Gambas. Langostinos. Cigalas.
Patas rusas. Bocas. Mejillones.
Buey de Mar. Centollo. Percebes. Cañaíllas.
(Platos individuales o en mariscada cada cuatro personas)
Cóctel marisco. (Cóctel en copa, en concha, melón o piña)

PESCADOS

Mero asado la salsa bordalesa
Lomos de merluza a la vasca
Lomitos de lenguado rellenos a la salsa mariscal
Rape al horno
Bacalao a la campesina
Salmón en salsa holandesa
Brochetas de mero y langostinos
Lubina o Dorada a la espalda
Vieira gratinada rellena de mariscos

SORBETES

Limón, manzana verde y kiwi, mandarina, maracuyá, etc. AL CAVA

CARNES

Jamoncitos de Pularda al jerez
Lomo de cerdo asado
Lomo de cerdo al Wuelington.
Carrilada de cerdo al estilo pastoril.
Rollitos de lomo a la crema
Tournedó de solomillo (Cerdo o Ternera)
Solomillo de cerdo (ibérico o blanco)
Brocheta de solomillo
Lomo de ternera asado
Solomillo de retinto
Chuletón o entrecot de retinto
Paletilla y pierna de cordero lechal asado
Cochinillo asado.
Solomillo de venado o jabalí.
Perdiz al estilo de Zafra
Medallones de solomillo rellenos de perdiz en su salsa
Timbal de solomillo relleno de setas

SALSAS PARA CARNES

Queso / Pimienta verde / Paté
Almendra / Manzana
Tomillo / Oporto

GUARNICIONES

Champiñones - Verduritas al Vapor
Verduritas al Oporto - Patatitas parisinas
Patatas panaderas - Pimientos asados
Atadillos de verduras o trigueros con beicon
Cestitas de calabacín con crema de leche y pasas.
Tomatitos al horno con queso. - Patatas al ajo cabañil.

POSTRES

Surtido de postres caseros con helado
Tarta o pastel nupcial (sabor a elegir)
Pastel de nueces con helado de vainilla
bañado de chocolate caliente
Milhojas de crema y nata bañado de
chocolate caliente
Copa de helado de la casa.
Surtido de pastelitos y bombones helados al
centro de mesa
Acompañamiento de Pedro Ximenez

BEBIDAS

Incluido en todos los presupuestos
(Vino blanco y tinto, manzanilla, cervezas,
refrescos, agua mineral durante la comida
y Cava a los postres)

Otras sugerencias

Carta de vinos.
Café o infusiones.
Barra libre.



Restaurante Rogelio

Modelos de menús a confeccionar.....

CUBIERTO Nº 1

BUFFET

Jamón ibérico.
Quesos de oveja y cabra.
Canapés variados
Volaban de espinacas al roquefort
Delicias de mascarpone al caramelo
Polpetas de ibérico y capón
Choco frito
Dátiles con beicon.
Búlette de de carne con crujiente de maíz.

COMIDA / CENA

Consomé a las finas hierbas

Mixto de Gambas selectas y langostinos.

Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta verde
con guarnición de patatas al ajo cabañil.

POSTRE.

Milhojas de crema y nata con de chocolate fondant

BEBIDAS.

Vino tinto Crianza y blanco joven.
Manzanilla de San Lucar.
Cervezas.
Refrescos. Agua Mineral
Cava.

CUBIERTO Nº 2

BUFFET

Jamón ibérico.
Lomo ibérico
Fondue de quesos con frutos en vinagre y picatostes
Surtido de canapés de ahumados.
Tostaditas de sobrasada con huevo de codorniz.
Montaditos de escalibada con atún húngaro
Polpetas de pimientos de piquillo
Delicias de mascarpone al caramelo
Cucharitas de bacalao dorado.

COMIDA / CENA.

Gambas blancas de Huelva.

Sorbete de cava (sabor a elegir).

Timbal e solomillo relleno setas y foie
con guarnición de patatas panaderas.

POSTRE.

Tarta nupcial (sabor a elegir) con helado de la temporada

BEBIDAS.

Vino tinto Crianza y blanco joven.
Manzanilla de San Lucar.
Cervezas.
Refrescos. Agua Mineral
Cava.

CUBIERTO N° 3

BUFFET

Jamón ibérico.
Lomo ibérico.
Torta de queso.
Polpetas de ibérico o y capón
Cestitas de ensaladas frías
Canapés variados.
Sorbitos de salmorejo con huevo y jamón
Voulavants de bacalao con nata
Empanadas de bonito.
Tostaditas de de sobrasada y huevo de codorniz.

COMIDA / CENA.

Mixto de gambas y langostinos

Sorbete de cava (sabor a elegir).

Tournedó de solomillo ibérico salsa de manzana
con guarnición de pastel de patatas panaderas.

POSTRE.

Surtido de postres caseros con pionono y helado
acompañado de chupito de Pedro Ximenez.

BEBIDAS.

Vino tinto Crianza y blanco joven.
Manzanilla de San Lucar.
Cervezas.
Refrescos. Agua Mineral
Cava.

CUBIERTO N° 4

BUFFET

Jamón ibérico.
Lomo ibérico
Medias noches de ibérico.
Tabla de cuatro quesos
(Torta, cabra, oveja, curado y rollito)
Cestitas de ensaladas de la casa
Dátiles con beicon.
Croquetas caseras.
Sorbitos de salmorejo con virutas de jamón
Mini brochetas de mero y langostinos
Tostadita con sobrasada y huevos de codorniz.

COMIDA / CENA.

Mixto de Gambas y langostinos.

Sorbete de cava (sabor a elegir).

Carrillada de ibérico al estilo de Zafra
con guarnición de pastel de patatas y setas.

POSTRE.

Surtido de postres caseros con pionono y helado
acompañado de chupito de Pedro Ximenez.

BEBIDAS.

Vino tinto Crianza y blanco joven.
Manzanilla de San Lucar.
Cervezas.
Refrescos. Agua Mineral
Cava.

CUBIERTO N° 5

BUFFET

Jamón ibérico.

Lomo ibérico

Tabla de cuatro quesos

(Torta, cabra, oveja, curado y rollito)

Cestita de pimiento y atún de almadraba.

Canapés de huevas de caviar y arenque

Mini brochetas de anchoas y queso fresco

Volaban de vuletus y foie

Dátiles con beicon.

Delicias de pimientos de piquillo.

COMIDA / CENA.

Mariscada cada cuatro personas

(Gambas, langostinos, buey de mar, cigalas y mejillones al vapor.)

Sorbete de cava (sabor a elegir).

Medallones de solomillo rellenos de perdiz en su salsa
con guarnición de patatas al ajo cabañil

POSTRE.

Pastel de nueces con helado de vainilla bañado de chocolate caliente.

BEBIDAS.

Vino tinto Crianza y blanco joven.

Manzanilla de San Lucar.

Cervezas.

Refrescos. Agua Mineral

Cava.