



Villanueva
GOLF & CROQUET

Dossier de eventos



The background image shows an outdoor dining area with several round tables covered in white tablecloths. Each table is set with white plates, silverware, and several wine glasses. Small bread rolls are placed on the tables. The chairs are made of light-colored wicker. The setting is outdoors on a green lawn, with a wooden post visible in the background.

Un lugar con encanto

Villanueva Golf & Croquet tiene un encanto especial, un lugar donde podrás vivir tus días más significativos rodeados de naturaleza, familiares y amigos.



Tu primer bocado

- Tortillitas de camarones y algas wakame
- Gambas rebozadas en tempura
- Lagrimitas de bacalao en tempura
- Lagrimitas de pollo
- Daditos de cazón
- Daditos de mero
- Mini croquetas de setas boletus
- Mini croquetas de puchero
- Mini croquetas de foie y manzanas
- Morcilla de Burgos con hojaldre
- Brik de cuatro quesos con miel orgánica
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao, langostinos, algas wakame sobre crema de pimientos del piquillo
- Corto de mousse de foie de pato con pan de especias y crema balsámica de Pedro Ximénez.
- Pincho de huevo de choco y langostinos
- Pincho de gambas y quesos con chilli thai
- Bastones de berenjenas en temperatura P. Ximénez
- Bastones de berenjenas con salmorejo y lascas de jamón
- Cucharita de ensaladilla: de pulpo, gambas, cabrales, o de remolacha.
- Lingote de turrón de foie sobre confitura artesanal de frambuesa
- Tosta de guacamole y anchoas
- Tosta de pate de marisco
- Tosta de jamón ibérico
- Tosta de salmón ahumado
- Tortillitas de bacalao y langostino
- Tortillitas de camarones y algas wakame
- Quesos artesanales y embutidos ibéricos

Tu mejor selección

Lingote de Salmón ahumado noruego sobre salsa tártara

Cogollo de Tudela con crema de quesos, anchoas del cantábrico y picada de frutos secos

Ensalada de marisco con langostinos, pulpo, fresas y piña

Ensalada de algas wakame con langostinos, piñones, pulpo aliñado con aceite de sésamo y vinagre de arroz

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y balsámico de vinagre de Módena

Ensalada templada de quesos, mozzarella, emmenthal y brie frito con lágrimas de pollo moruno y salsa César casera.

Timbal de remolacha y langostinos sobre piña de almibar y huevo de codorniz

Tacos de atún con fritos marinados en salsa de ostras y aceite de sésamo con mayonesa de la casa de ostras

Salmorejo de manzana con bacalao, ventresca confitado y huevo hilado

Salmorejo de remolacha; almendra rota. Atún confitado y huevo roto

Salmorejo fresas con trocitos de fresas anacardos y queso viejo

Salmorejo de papaya mango y melocotón con frutos rojos y helado de vainilla

Entrantes

Del auténtico mar de Cádiz

- Lomo de lubina o dorada a la plancha con salteado de wok de setas frescas y gulas al ajillo
- Merluza al horno a la vasca
- Rape a horno en salsa marisco con almejas y gambones
- Medallón de Salmón plancha sobre un parmentier violet bañado salsa de setas y trufa

Pescados





Selección para los más carnívoros

- Timbal de solomillo de Jabugo y patatas con salsa de trufa y lascas de setas
- Abanico de Jabugo sobre salmorejo y lascas de queso parmesano
- Secreto Jabugo en sartén sobre mostaza en grano de Dijon y patatas asadas
- Medallón de solomillo de Jabugo gratinado con crema de quesos al cabrales
- Carrillada ibérica guisada a baja temperatura en salsa de coñac y almendras sobre parmentier de patatas
- Brazuelo de cordero guisado con pasas dátiles y sobre parmentier de patata y manzana asada
- Rabo de toro: deshuesado sobre parmentier al oloroso
- Cabeza de lomo relleno, beicon, queso, jamón, al horno salsa tradicional

Un dulce final

- Tarta de quesos. Cremosa en confitura de arándanos
- Copa de arroz con leche de turrón artesanal blando
- Copa de arroz con leche tradicional con azúcar moreno glaseado
- Tarta clásica de tiramisú
- Brownie de chocolate negro con helado artesanal de crema de leche de ron y pasas
- Panna Cotta de chocolate negro y avellanas de Ferrero Rocher
- Crema de yogurt de fresas con frutos rojos
- Manjar del cielo con helado artesanal de canela
- Tarta de galletas y crema Chantilli con chocolate crujiente
- Tiramisú de fresas

Postres





Raúl
&
Lucía



Selección menú birdie

Menú Aperitivos

- Cucharita de ensaladilla de pulpo
- Lingote de turrón de foie sobre confitura artesanal de frambuesa
- Tosta de guacamole y anchoas
- Tosta de pate de marisco
- Bastones de berenjenas en temperatura P. Ximénez
- Gambas rebozadas en tempura
- Lagrimitas de pollo en adobo
- Mini croquetas

- Lingote de Salmón ahumado noruego sobre salsa tártara.

- Timbal de solomillo de Jabugo y patatas con salsa de trufa y lascas de setas.

- Tarta de quesos. Cremosa en confitura de arándanos.

78€



Selección menú eagle

Aperitivos

- Cucharita de ensaladilla de Ahumados
- Tosta de Paté de Foie sobre Cebolla Caramelizada
- Tosta de Jamón sobre Salmorejo y Aguacate
- Tosta de Paté de Algas Wakame sobre Mayonesa
- Daditos de Cazón en Adobo
- Morcilla de Burgos en Hojaldre sobre Pimientos confitados Piñones y Miel
- Tortillitas de Gambas de Cristal y Cebollitas frescas
- Mini croquetas

Menú

- Solomillo de Atún de Barbate a baja temperatura Sobre Salmorejo y Jamón
- Carrillada de Jabugo en salsa de Brandy y Almendras Sobre Parmentier Violet

- Tiramisú

78€

Selección de extras

Barra libre 3 horas. 20.00 €

Hora extra 500,00 €

Menú de niños 15,00 €

Recena 4,00 €/Ud.

Copas por tickets - 6,50€





¡Vivieron
felices
para
siempre!
Marzo 13'

Información

Opción 1: Con catering de Villanueva Golf.

Para realizar la reserva efectiva, del día de su boda, deberá de ingresar en la C/C no ES14 0049 4172 1129 1409 2355 (SANTANDER), la cantidad de 500 € indicando su nombre y la fecha de celebración, o si lo prefiere puede hacer su entrega en efectivo en nuestras instalaciones. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación, en concepto de indemnización por gastos y perjuicios.

Los pagos del evento se realizaran de la siguiente forma:

- 500 € a la reserva

A partir de la prueba Villanueva Golf, les facilitaremos un borrador con el Cóctel, Menú, Vinos, complementos etc. que los novios hayan elegido, valorado para su aprobación definitiva.

La composición de las mesas y numero de invitados se cerrara, mínimo con 10 días de antelación, variaciones de ultima hora al ser posible comunicarlás, (si el numero de asistentes se viera reducido se asumirá por parte del cliente 100%).

La composición de las mesas y numero de invitados se cerrara, mínimo con 10 días de antelación, variaciones de ultima hora al ser posible comunicarlás, (si el numero de asistentes se viera reducido se asumirá por parte del cliente 100%).

Villanueva Golf se compromete a respetar escrupulosamente, todos y cada uno de los deseos que los Novios nos indiquen en tiempo y forma, colocación mesas, horarios cóctel, almuerzo, cena, música, corte tarta etc.).

El alquiler del espacio no implica el cierre al público del restaurante, que permanecerá abierto el día de la celebración.

El precio incluye un determinado mobiliario y decoración. Disponemos de decoración standard. Cualquier variación tendrá un coste adicional.

Para que se lleve un recuerdo especial, dispondrá del campo de golf para su reportaje fotográfico, sin necesidad de que sea el mismo día de la celebración (previa reserva).

Pregunte sin ningún compromiso.

Para información de fechas, precio, reservas etc. directamente en el Campo de Golf.

Información y Reservas: Villanueva Golf

Tlf: 956 756 206 - 696 019 177

Email: eventos@villanuevagolf.com