

USLAER

· RESTAURANTE ·

MENÚS DE BODAS
Y BANQUETES ·

USLAER

· RESTAURANTE ·

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Distinguidos clientes;

Nos alegra que hayan decidido solicitar información para su celebración. Desde el Asador Uslaer, nuestro equipo humano y profesional les da la enhorabuena y les agradecemos la confianza puesta en nosotros.

Contamos con más de 20 años de experiencia en la organización de banquetes, lo que nos permite guiarles para cumplir sus expectativas y hacer realidad sus ilusiones en un día tan especial.

En las siguientes páginas encontrarán varias propuestas de menús para su celebración. Estos menús son orientativos y pueden adaptarse completamente a sus preferencias y presupuesto.

Si desean solicitar una cita, obtener información personalizada o consultar disponibilidad, pueden contactar con **nuestra encargada de eventos** llamando al teléfono **619 402 911**.

Además, ofrecemos múltiples opciones para complementar el menú, así como detalles que estaremos encantados de organizar junto con ustedes. Entre ellas se incluyen:

- Aperitivo de bienvenida.
- Corte del postre nupcial.
- Organización de las mesas.
- Barra libre.
- Recena.
- Photocall.
- Candy bar.
- Animación infantil.
- Animación musical.
- Decoración.

Quedamos a su entera disposición, encantados de atender en todo momento sus consultas y sugerencias para ayudarles a diseñar la celebración perfecta.



01

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Aperitivos variados de croquetas de chipirón,
saquitos crujientes de morcilla y chistorra hojaldrada

Ensalada de salmón, tomate confitado, aguacate y
gambas, bacon crujiente con vinagreta de miel y Módena

Hojaldre relleno de hongo Beltza con crema de Boletus

Crujiente de rape y gambas con cremita de marisco

Gyozas de chuletón con crema de pimienta y Roquefort
acompañado de Vichyssoise de puerro



Sorbete de mandarina al cava



Solomillo a la brasa con guarnición
Entrecot a la plancha con guarnición
Gorrín asado de Irurita con guarnición
Confit de pato con oporto y manzana
Lubina a la espalda con refrito de ajicos
Dorada al estilo Orio con panaderas



Lingote de leche frita con helado de Ferrero Rocher,
teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre

Cafés y licores

55.00€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro,
Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



02

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Surtido de ibéricos de los pedroches

Ensalada de magret y confit de pato con bacon y frutos secos a la vinagreta de Módena

Vieiras gratinadas al horno

Hongos salteados a la plancha con virutas de ibérico y dados de foie a la pimienta

Brocheta de presa ibérica con setas y bacón al chimitxurri sobre cama de boletus



Sorbete de cuajada de la Ultzama



Solomillo a la brasa con guarnición
Entrecot a la plancha con guarnición
Gorrín asado de Irurita con guarnición
Confit de pato con oporto y manzana
Lubina a la espalda con refrito de ajicos
Dorada al estilo Orio con panaderas



Lingote de leche frita con helado de Ferrero Rocher, teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre

Cafés y licores

58.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro, Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



03

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Salmón marinado con aguacate, salsa Tártara, caviar de esturión navarro y brotes de cebollino

Ensalada ilustrada de setas de ostra y bacon con frutos secos, queso de cabra y vinagreta de miel

Ocurrencia de foie a la plancha con huevo confitado a baja temperatura sobre nido de patata y virutas de ibérico

Cochas de bacalao al Pil pil con gambas al ajillo y su cremita de langostinos

Medallón de solomillo ibérico con setas de ostra al ajillo, pimientos asados y crema de boletus



Sorbete de mango y maracuya



Solomillo a la brasa con guarnición
Entrecot a la plancha con guarnición
Gorrín asado de Irurita con guarnición
Confit de pato con oporto y manzana
Lubina a la espalda con refrito de ajicos
Dorada al estilo Orio con panaderas



Lingote de leche frita con helado de Ferrero Rocher, teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre

Cafés y licores

63.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro, Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



04

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Jamón Ibérico de bellota con pan tostado y tumaca

Micuit de foie de pato sobre cama de manzana verde, con pistachos y crujiente de pato

Ensalada de bogavante, langostinos con aguacate y vinagreta de pulpo

Zamburiñas a la plancha

Brocheta de langostinos a la plancha con alioli de ajo negro

Taco de pulpo a la brasa con patata trufada y caviar de esturión navarro



Sorbete de mojito al ron



Solomillo a la brasa con guarnición
Entrecot a la plancha con guarnición
Gorrín asado de Irurita con guarnición
Confit de pato con oporto y manzana
Lubina a la espalda con refrito de ajicos
Dorada al estilo Orio con panaderas



Lingote de leche frita con helado de Ferrero Rocher, teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre

Cafés y licores

72.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro, Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



05

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Jamón de Bellota con pan tostado y tumaca

Ensalada de bogavante, langostinos con aguacate y vinagreta de pulpo

Bouquet de alcachofa en tempura con magret de pato, hongo Beltza y dados de foie a la plancha

Ocurrencia de foie a la plancha con huevo confitado a baja temperatura sobre nido de patata y virutas de ibérico



Lubina a la espalda con refrito de ajicos o Rapito al estilo Orio con patata panadera



Sorbete de cuajada de la Ultzama



Solomillo a la brasa con guarnición o Gorrín de Irurita asado a baja temperatura



Lingote de leche frita con helado de Ferrero Rocher, teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre

Cafés y licores

76.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro, Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



06

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

APERITIVOS

Jamón de Bellota con pan tostado y tumaca
Surtido de quesos variados
Gildas con antxoa y jalapeño
Surtido de fritos de chipirón, hongos, y gambas
Gyozas de papada Ibérica
Gyozas de chipirón y sepia
Gyozas de buey a la parrilla
Brocheta de langostinos
Zamburiña de fideguá de marisco
Crujiente de perretxicos
Alcachofa salteada con hongo Beltza



Ensalada de bogavante, langostinos con aguacate
y vinagreta de pulpo



Lubina a la espalda con refrito de ajicos



Sorbete de mango y maracuya



Solomillo a la brasa con guarnición ó
Gorrín de Irurita asado a baja temperatura



Lingote de leche frita con helado de Ferrero Rocher,
teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre

Cafés y licores

76.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro,
Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



Peques

MENÚ DE BODAS Y BANQUETES ·

Jamón Ibérico

Fritos variados



½ Solomillo Ternera

ó

½ Costillas de Cordero



Helado

24.80€ IVA incluido.

Bebidas incluidas: Aguas Minerales, Vino Crianza Navarro,
Rosado, Blanco Verdejo Rueda, Refrescos, etc.



USLAER
· RESTAURANTE ·