



Catalogo de Bodas Menús de Gala

Temporada 2011



Restaurante La Ochova



Cóctel de Entrada

Selección de Delicias Frías

- Canapé de Salmón Marinado a las Finas Hierbas
- Daditos de Flor de Esgueva en Aceite de Oliva
- Canapé de Gamba sobre Ali-Oli
- Canapé de Foie Mi – Cuit y Confitura Dulce de Tomate
- Brochetas de Queso de Cabra con Tomate
- Perlititas de Mozzarella y Tomatitos Cherry
- Cucharita de Pulpo y Puré de Cachelos
- Buñuelos rellenos de Bacalao y Piña
- Tosta de Brandada de Bacalao
- Bolitas de Melón e Ibérico
- Chupito de Gambas sobre Espuma de Ajos Tiernos





Cóctel de Entrada

Selección de Delicias Calientes

- Caramelos de Paté de Perdiz
 - Bombitas de Queso Gouda
 - Canapé Templado de Boletus Edulis
 - Cucharita de Brie y Naranja Caramelizada
 - Bombitas de Morcilla
 - Croquetitas de Jamón Ibérico
 - Bombitas de Brandada de Bacalao
 - Dátiles envueltos en Crujiente de Bacón
 - Brochetitas de Langostinos, Cherry y Piña
 - Cucharita de Raviolis Rellenos de Ricota
 - Croquetitas de Bacalao
 - Piruletas de Pollo de Corral con Salsa de Mostaza
- Dulce
- Choricitos al Vino en Pan Candeal
 - Croquetitas de Faisán
 - Caramelos de Foie
 - Gamba en Crujiente de Patata
 - Brocheta de Pollo y Cacahuete
 - Brocheta de Cordero con Miel y Romero
 - Crujiente de Langostinos





Cóctel de Entrada

Selección de Delicias Ibéricas

- Jamón Ibérico de Bellota
- Lomo Ibérico de Bellota
- Salchichón Ibérico de Bellota
- Chorizo de Bellota Joselito
- Queso Boffard Selección Imperial Etiqueta Roja

Bebidas

Vino Blanco Casa Maro D.O. Rueda

Vino Tinto Crianza Viña Maín D.O. Madrid

Cerveza con y sin alcohol

Coca-Cola, Fanta de Naranja y de Limón

Bitter Kas

Zumos de Naranja, Piña y Melocotón

Vermouth Bianco y Rosso





Menú Nupcial nº 1

Entrantes

Salmón Salvaje marinado con Miel y Sésamo
sobre Variedad de Lechugas Frescas

Primero

Rape Relleno de Boletus y Gambas con Salsa de
Ciruelas e Higos

Sorbete de Limón al Cava

Plato Principal

Coulán de Solomillo Ibérico acompañado de
Gratín de Patatas y Calabacín Relleno de Pisto

Postre

Tarta Tradicional

Bizcocho de Almendras, crema y Merengue

Gianduja Real

Cobertura de Leche, Gianduja, almendras
Caramelizadas sobre Bizcocho de Aceite de
Oliva

Tejas de Sobremesa y Bombones

Café, Cava y Licores





Menú Nupcial nº 2

Entrantes

Crema de Puerros Tiernos de la Zona con
Crujiente de Provenzal y Finas Hierbas

Primero

Ensalada de Rape y Vinagreta de Pedro
Ximénez con Crujientes de Jamón Sobre Galleta
de Parmesano

Sorbete de Manzana Reineta

Plato Principal

Costillitas de Cordero Lechal Asado
acompañado de Papas a lo Pobre y Verduritas
Tiernas

Postre

Tarta Ópera

Bizcocho Jaconde, Bizcocho Chocolate – Café,
Moka y Ganache

Volcán Blanco

Mouse de Yogurt, interior de Frambuesas sobre
Bizcocho de Almendras y Miel
Tejas de Sobremesa y Bombones

Café, Cava y Licores





Menú Nupcial nº 3

Entrantes

Crema de Boletus Edulis acompañado de Foie Mi-Cuit y Pistachos

Primero

Lomitos de Lengado en Salsa "Meniere" con Reducción de Naranja y Gambas

Sorbete de Frutos Rojos

Plato Principal

Solomillo de Añejo a la Parrilla a los 3 gustos (Pimienta, Oporto y Roquefort) acompañado de Papas a lo Pobre

Postre

Tarta Tradicional

Bizcocho de Almendras, Crema y Merengue

Tres Chocolates

Mouse de Chocolate Leche, Mouse de Chocolate Blanco, Ganache Tejas de Sobremesa y Bombones

Café, Cava y Licores





Menú Nupcial nº 4

Entrantes

Milhojas Templadas de Lomo de Orza, con Foie
Mi-Cuit y Verduritas Tiernas

Primero

Langostinos de San Lúcar
acompañados de las Dos Salsas

Sorbete de Crema de Melón Baby piel de Sapo
(sólo en Temporada)

Plato Principal

Solomillo de Buey en Hojaldre con cinturón de
Bacón Ibérico y Salsa de Boletus

Postre

Tarta Ópera

Bizcocho Jaconde, Bizcocho de Chocolate-
Café,

Moka y Ganache

Volcán Blanco

Mouse de Yogurt, interior de Frambuesas sobre
Bizcocho de Almendras y Miel
Tejas de Sobremesa y Bombones

Café, Cava y Licores





Menú Nupcial nº 5

Entrantes

Queso de Rulo sobre Variedad de Lechugas Frescas con Foie y Vinagreta de Grosellas y Moras

Primero

Langostinos desnudos a la Parrilla con Salsa Escocesa

Sorbete de Mandarina

Plato Principal

Paletilla de Lechal Deshuesada en Hojaldre, Salsa de Trufas Negras Beicon y Piñones Acompañada de Puré de Cachelos y Zanahorias Frescas

Postre

Tarta Tradicional

Bizcocho de Almendras, Crema y Merengue

Veneciano

Mouse de Café Caramelo, Crujiente de Crep sobre Bizcocho de Almendra

Tejas de Sobremesa y Bombones

Café, Cava y Licores





Menú Nupcial nº 6

Entrantes

Vichyssoise Templada de Carabineros con
Crujiente de Parmesano

Primero

Timbal de Mariscos
Langostinos, Gambas, Cigalas, Nécora

Sorbete de Limón al Cava

Plato Principal

Pierna y Paletilla de Cordero Lechal
acompañadas de Papas a lo Pobre y Atadillo de
Trigueros

Postre

Tarta Ópera

Bizcocho Jaconde, Bizcocho de Chocolate-
Café

Moka y Ganache

Volcán Blanco

Mouse de Yogurt, interior de Frambuesas sobre
Bizcocho de Almendras y Miel
Tejas de Sobremesa y Bombones

Café, Cava y Licores



Valdilecha - Madrid



Tarifas 2011

Menú Nupcial nº 1	78,84€
Menú Nupcial nº 2	84,24€
Menú Nupcial nº 3	92,88€
Menú Nupcial nº 4	102,60€
Menú Nupcial nº 5	111,24€
Menú Nupcial nº 6	116,64€

Menú Infantil 41,04€

Barra Libre 3 Horas primeras
Marcas incluyendo recena 16,20€

Nota en Estos Precios Esta Incluido
El Cóctel de Entrada y el IVA 8%
Precios válidos para eventos de más de
75 comensales hasta 31/12/11





Restaurante La Ochava
CL Mayor 80 – 28511 Valdilecha – Madrid

Miguel Angel Hernández

Teléf.. 627 925 556

Teléf.. 91 870 81 80

miguelangel@laochava.com www.laochava.com



Valdilecha - Madrid