



Muestra
Menús
Banquetes
2025

*Hacienda
Santa María*

www.hsantamaria.com



Menú “La Pinta” 1

Cóctel de Encuentro 45 Minutos

Bocaditos Fríos

- Brandada de bacalao con gajo de naranja
- Pimientos asados con cebollita fresca y melva
- Pulpo a la gallega con crema de patata al pimentón de la vera
- Mini brochetas de tortilla campera con pan de cereales
- Canapé de crema de Ibérico
- Mousse de queso a la miel con frutos secos y mermelada de frambuesa

Bocaditos Calientes

- Tiras de choco de trasmallo fritos
- Croquetas de ibéricos al estilo de la abuela
- Colitas de gamba
- Arroz negro con alioli

En Mesa de 12 Comensales

Aperitivo

3 Raciones al Centro de:

- Gambas de la Costa (225 gr.)
- Medallón de Mousse de Foie con Mermelada
- Pan Rustico de Jamón con Salmorejo y Huevo de Codorniz
- Adobo Santa María

Primer Plato

Berenjena rellena de boloñesa y gratinada

Segundo Plato

Lomo Asado al Vino Tinto
Con patatas asadas

Postre

Pastel san marcos y brindis con cava

BARRA LIBRE DE 3 HORAS

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja,
Vino Blanco D.O. Condado de Huelva,
Refrescos, Cervezas, Agua Mineral

47,20 € (más de 350 Adultos)

48,30 € (más de 200 Adultos)

50,50 € (más de 130 Adultos)

55,30 € (más de 80 Adultos)

10% DE IVA INCLUIDO



Menú “La Niña” 1

Cóctel de Encuentro 60 Minutos

Varios pases de

- Lascas de Jamón Ibérico de Bellota

Bocaditos Fríos

- Envoltini de mango con mascarpone a la menta
- Surtido de empanadas
- Gulas con guacamole, gamba y salsa rosa
- Tartar de atún a la mostaza
- Bombón de foie con crocante de almendras
- Canapé de bacalao ahumado y caviar
- Queso président con mermelada de piña
- Pimientos asados con cebollita fresca y melva

Bocaditos Calientes

- Adobo Santa María
- Croquetas de ibéricos al estilo de la abuela
- Colitas de gamba
- Arroz de marisco
- Verduras en tempura regadas con miel de caña
- Queso de cabra gratinado con chutney de tomate

En Mesa de 12 Comensales

Aperitivo

3 Raciones al Centro de:

- Medallón de mousse de foie con sus mermeladas
- Tiras de chocos de trasmallo fritos

Primer Plato

Gambas de la costa (125 gr.)

Digestivo

Sorbete de limón

Segundo Plato

Carrillera de Ibérico al vino tinto
con patatas panaderas

56,40 € (más de 350 Adultos)

57,50 € (más de 200 Adultos)

59,70 € (más de 130 Adultos)

64,50 € (más de 80 Adultos)

Postre

Bomba de chocolate con leche y brindis con cava

10% DE IVA INCLUIDO

BARRA LIBRE DE 3 HORAS

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja,
Vino Blanco D.O. Condado de Huelva,
Refrescos, Cervezas, Agua Mineral



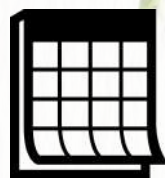
¡Hola!

Te enviamos una muestra de dos de nuestros menús para bodas en Hacienda Santa María.

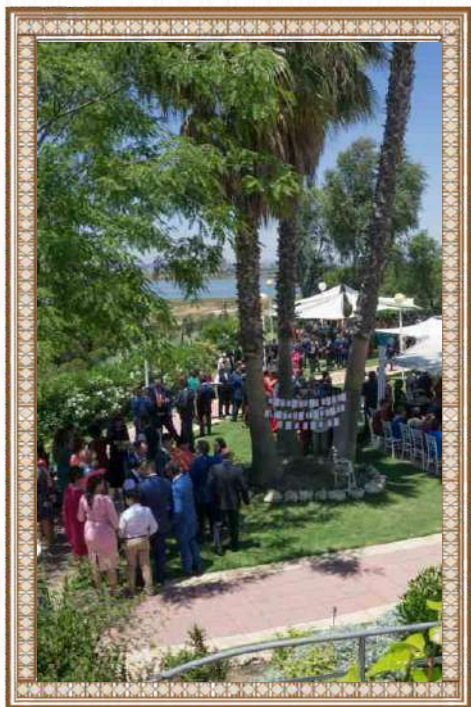
Para conocer nuestra carta completa y explorar todos los servicios que podemos ofrecerle, puede reservar una cita directamente pulsando en el calendario:

Estaremos encantados de ayudarte a crear el menú perfecto para tu día especial.

¡Nos vemos pronto!



Galeria de Fotos:



Carretera A-5025 de Palos a la Rábida Km. 4,5 - La Rábida (Palos de la Frontera)

634 50 31 40 - info@hsantamaria.com

www.hsantamaria.com