



PALACIO
DE ESQUILEO



VEGAN/ VEGETARIAN WEDDING EVENTS

2025-2026

Coctel de Bienvenida:

Ensalada Tabulé
Croquetas Vegetales Caseras
Tosta de Pimientos Rojos y Cebolla Caramelizada
Ensalada de Tomate y Aguacate
Hummus Casero con Pan de Pita
Caldo de Verdura
Risotto de Verduritas y Setas
Brochetas de Verduras
Gazpacho de Cereza con Menta
Sushi Variado de Verduras
Brochetas de Melón y Gelatina de Menta
Tempura de Verduras Con Salsa de Soja
Guacamole con Triángulos de Trigo
Noquerones Encurtidos Sobre Tosta de Cristal
Taco Mexicano Vegetal
Crema de Calabaza
Vichisoyse
Sopa de Fresa con Perlas de Cítricos
`´Pastel de Morcilla´´ con Compota de Manzana
Chorivegan a la Sidra

En el cóctel se servirán la selección de vinos elegidos para la boda, refrescos, Vermut y cervezas
(selección de 7 aperitivos incluidos)

Córniers:

Bodegón de Quesos:

Queso Curado
Queso con Arándanos
Queso con Membrillo
Queso con Higos y Nueces

Panes Recién Horneados
Frutos Secos, Membrillo, Nueces, Pasas, Miel

Bodegón de Puchero: (elección 3 platos)

Garbanzos Tikamasala
Musaka con Soja Texturizada
Judiones de la Granja
Arroz con Verduras y Setas
Curry de Verduras y Leche de Coco

Bodegón de Burguer:

Burguer de Calabaza y Setas
Burguer de Manzana y Nueces
Burguer de Quinoa y Calabacín

Acompañado de Patatas al Horno con Romero



Menú 1

Cóctel de Bienvenida (7 aperitivos incluidos)

Crema de Calabaza con Aroma de Canela

Hojaldre Relleno de Verduras y Setas
con Mermelada de Piña

Timbal de Cus-Cus con Heura y Salsa de
Curry y Mango

Yogurt Cremoso con Helado de Violeta y Frutos Rojos

Vino Tinto, Vino Blanco, Cava, Servicio de Agua y Cafés
2 horas de barra libre incluidas (coste DJ y Cánones musicales)

1





Menú 2:

Cóctel de Bienvenida

(7 aperitivos incluidos)

Salmorejo Andaluz con Picatostes y Minimezclum

Hummus Tricolor con Tostas de Pan

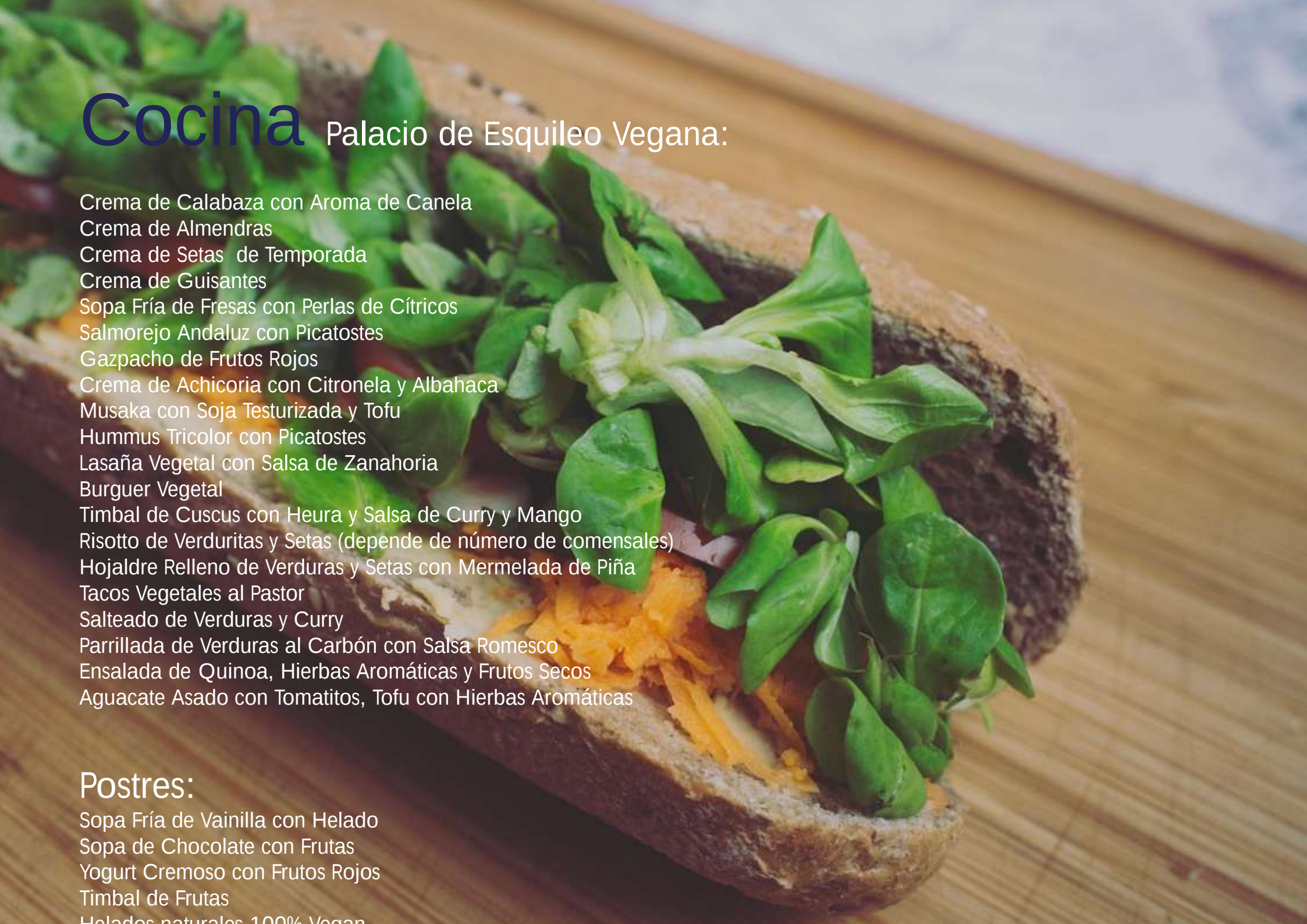
Hojaldre Relleno de Verduras y Hongos

Sopa de Vainilla Fría con Helado de Café

Vino Tinto, Vino Blanco, Cava, Servicio de Agua y Cafés
2 horas de barra libre incluidas (coste DJ y Cánones musicales)

Cocina

Palacio de Esquileo Vegana:



- Crema de Calabaza con Aroma de Canela
- Crema de Almendras
- Crema de Setas de Temporada
- Crema de Guisantes
- Sopa Fría de Fresas con Perlas de Cítricos
- Salmorejo Andaluz con Picatostes
- Gazpacho de Frutos Rojos
- Crema de Achicoria con Citronela y Albahaca
- Musaka con Soja Texturizada y Tofu
- Hummus Tricolor con Picatostes
- Lasaña Vegetal con Salsa de Zanahoria
- Burguer Vegetal
- Timbal de Cuscus con Heura y Salsa de Curry y Mango
- Risotto de Verduritas y Setas (depende de número de comensales)
- Hojaldre Relleno de Verduras y Setas con Mermelada de Piña
- Tacos Vegetales al Pastor
- Salteado de Verduras y Curry
- Parrillada de Verduras al Carbón con Salsa Romesco
- Ensalada de Quinoa, Hierbas Aromáticas y Frutos Secos
- Aguacate Asado con Tomatitos, Tofu con Hierbas Aromáticas

Postres:

- Sopa Fría de Vainilla con Helado
- Sopa de Chocolate con Frutas
- Yogurt Cremoso con Frutos Rojos
- Timbal de Frutas
- Helados naturales 100% Vegan

Contacto:

info@palaciodeesquileo.es

patricia.dediego@palaciodeesquileo.es

637 716 889

921 125 512