



MENÚ A

Cóctel frío

Cucuruchos de Patata Artesanas

Aceitunas Aliñadas y Encurtidos

Bombones de Queso con Frutos Secos Garrapiñados

Rollitos de Primavera con Salsa Sweet Chili

Focaccia de Gorgonzala y Rúcula al Tomillo

Falafel con Crema de Yogurt y Menta

Inglesitos Artesanos de Crema de Sobrasada & Ensalada de Cangrejo

Cóctel caliente

Wraps de Pollo Tex Mex

Surtido de Croquetas Caseras

Brocheta de Langostino con Picada de Verduras

Chapatitas de Roastbeef con Rúcula y Mostaza

Brocheta de Pollo Soja&Miel

Brocheta de Espaldilla de Ternera con Mojo Rojo

Postre

Dulces Variados

Bodega

Cava Rosado Castell D´Ordal

V. Blanco Vizar D.O. Tierra de Castilla

V. Tinto Vizar D.O. Tierra de Castilla

Agua mineral, cervezas o refrescos

Precio por persona: 46,00 € + 10% IVA

MENÚ B

Cóctel frío

*Humus Libanes con Pan de Pita
Chips de Verduras
Tabla de Quesos con Frutos secos y Regañas
Pulguita de Roastbeef con Salsa de Mostaza
Gilda (Aceituna, Piparra, Anchoa, Boquerón)
Wraps de Salmón con Salsa de eneldo
Vol Au vent de Bandada de Bacalao con Aceite de Cebollino
Tartaleta de Crema de Sobrasada con Avellana*

Cóctel caliente

*Mix de Langostinos con Salsa Sweet Chili
Croquetas caseras variadas
Nuggets con Salsa Barbacoa
Dado de Magret con Dátil y Ciruela
Risotto de Setas con Aceite de Tartufo
Miniburger con Cebolla Krispy*

Postre

Dulces Variados

Bodega

*Cava Rosado Castell D´Ordal
V. Blanco Vizar D.O. Tierra de Castilla
V. Tinto Vizar D.O. Tierra de Castilla
Agua mineral, cervezas o refrescos*

Precio por persona: 56,00 € + 10% IVA

MENÚ C

Cóctel frío

Guacamole con Nachos
Bombones de Foie con Crocanti de Almendras
Paletilla Ibérica con Picos
Tosta de Tapenade con Boquerón en Vinagre
Brocheta Capresse (Oliva, Cherry, Mozzarella)
Steak Tartar con Tosta de Cebolla
Dados de Salmón Marinado con Salsa de Eneldo
Brocheta de Pulpo a Feira
Gazpacho Thai con Picada de Jamón
Brocheta de Queso Tierno con Dulce de Membrillo

Cóctel caliente

Croquetas caseras variadas
Dados de Solomillo de Ternera con Mojo Rojo
Buñuelos de Ternera con Salsa de Brandy
Camembert Frito con Mermelada de Frutos Rojos
Brick de Pato
Miniburger con Cebolla Krispy

Postre

Dulces Variados

Bodega

Cava Rosado Castell D´Ordal
V. Blanco Vizar D.O. Tierra de Castilla
V. Tinto Vizar D.O. Tierra de Castilla
Agua mineral, cervezas o refrescos

Precio por persona: 58,00 € + 10% IVA



EXTRAS

Cortador de jamón Ibérico.- 550€

(Incluye jamón de bellota cortado en finas lonchas y acompañado de picos jerezanos)

Mesa de ibéricos.- 350€

(Incluye salchichón Ibérico, lomo Ibérico, jamón Ibérico, chorizo Ibérico con picos jerezanos, además de algún producto Ibérico)

Mesa buffet de quesos variados internacionales.- 350€

(Gran variedad de quesos nacionales e internacionales con frutos secos)

Mesa de sushi y makis.- 350€

(Incluye Maki, Uranaki, Temaki, Nigiri, Sashimi...)

Cortador de salmón.- 350€

(Incluye el mejor salmón Noruego)

Corner de ostras.- 8€/pax mínimo 80 personas

(Se sirven directamente en el corner, realizando in situ la apertura y preparación de las mismas. Se presentan sobre plato alto metalizado y sobre hielo de escamas, con un abanico de salsas)

Corner de Cangrejo Real Ruso.- 17€/pax mínimo 50 personas

(Se sirven al natural con diferentes elaboraciones. Se trata de un producto muy demandado tanto por su presentación como por su delicioso sabor)

Mesa de frutos silvestres.- 200€

(Grosellas, arándanos, moras, frambuesas y fresas del bosque)

Fuente de chocolate.- 400€

(Incluye diferentes frutas de temporada)

Carrito Candy bar.- 250€

(Incluye dulces variados, gominolas, caramelos de regaliz, etc)

Servicio de café.- 1.90€ por persona

(Incluye café Nespresso de diferentes sabores y todos sus complementos)