

COFFE BREAK / COCKTAIL / VINO ESPAÑOL

CATÁLOGO

2026

Eventos



**ECO
FRIENDLY**

Nuestros compromisos con el medio ambiente:

- Reciclaje en cada uno de nuestros eventos
- Menaje desechable reciclado, eliminando el plástico
- Compensamos nuestra huella de carbono colaborando de forma periódica con asociaciones
- 70% de nuestra carta es apta para ovolactovegetarianos y un 40% para veganos

RARA AVIS

eventos

RARA AVIS

eventos

COFFE
BREAK



COFFEE BREAK 16.00€ / PERSONA

- Botella de agua
- Termos de café natural
- Termos de agua caliente con infusiones
- Termos de leche caliente
- Leche sin lactosa, avena
- Mini bollería gourmet
- Mini coockies caseras
- Bizcocho artesano
- Brochetas de fruta

*Mínimo 25 personas

COFFEE BREAK 22.00€ / PERSONA

- Termos de café natural
- Termos de agua caliente con infusiones
- Termos de leche caliente
- Leche sin lactosa, avena, soja
- Zumo de naranja natural
- Botella de agua
- Brocheta de fruta
- Mini bollería gourmet 2u/pax
- Bizcocho casero
- Tortilla de patata en dados
- Mini chapata jamón ibérico, tomate y Aove

*Mínimo 25 personas



RARA AVIS

eventos

VINO
ESPAÑOL



VINO ESPAÑOL 31.00€ / PERSONA

BOCADOS

- Gildas
- Empanada de atún
- Rueda de Ibéricos con picos de Jerez
- Tabla de quesos con nueces, uvas y regañás
- Mini tortilla de patatas con cebolla caramelizada
- Croquetas de jamón Ibérico
- Mini burguer con brie

BEBIDAS

- Agua
- Refrescos
- Cervezas
- Vino Rioja Crianza
- Vino Rueda Verdejo

*Mínimo 25 personas



CÓCTEL

16 pasos

65.00€ / persona





APERITIVOS FRIOS

- Emulsión de salmorejo con esfera de albahaca
- Rueda de Ibéricos con picos de Jerez
- Bodegón de quesos con uvas, frutos secos y panes
- Cucuracho de foie
- Brocheta de mozzarella, cherry y pesto
- Tartaleta de guacamole con mermelada de tomate
- Mini tartar de salmón

APERITIVOS CALIENTES

- Redondo fluido de tortilla de patata con cebolla caramelizada y mayonesa trufada
- Croqueta de pulpo
- Pintxo de chistorra con milhoja de patata
- Crep de pato
- Tartaleta de rabo de toro y cheddar
- Mini burguer de alcachofa
- Brocheta de langostino con arroz Vietnamita

DULCES

- Mini pastel de Belén
- Trufita

BEBIDAS:

Agua / Refrescos / Cerveza / Protos Rueda Verdejo / Arzuaga
Crianza Ribera del Duero



CÓCTEL

18 pasos

78.00€ / persona



APERITIVOS FRIOS

- Emulsión de salmorejo con esfera de albahaca
- Jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez
- Bodegón de quesos con uvas, frutos secos y panes
- Bolum de foie con nuez y gelatina de vino
- Tartaleta frita con stracciatella de buffala, cherry confitado y caviar de AOVE
- Dadito de salmón marinado
- Macaron de boletus
- Mini tartar de atún teriyaki
- Gilda nitro

APERITIVOS CALIENTES

- Croqueta de cecina y manzana
- Crujiente de cordero al romero
- Pintxo de huevo trufado con lámina de patata
- Langostino empanado en fideo de arroz y salsa cocktail
- Caracola crujiente de gamba y mejillón
- Brocheta de pollo Yakitory

DULCES

- Pionono
- Mini fondant de chocolate
- Cake pop carrot

BEBIDAS:

Agua / Refrescos / Cerveza / Protos Rueda Verdejo / Arzuaga Crianza Ribera del Duero



CÓCTEL

18 pasos

84.00€ / persona

APERITIVOS FRIOS

- Emulsión de salmorejo con esfera de albahaca
- Jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez
- Bodegón de quesos con uvas, frutos secos y panes
- Bombón de foie con chocolate blanco y escamas de sal
- Tartaleta frita con stracciatella de buffala, cherry confitado y caviar de AOVE
- Dadito de atún marinado
- Macaron de salmón y tomate seco
- Mini tartar de buey con mostaza y miel
- Gilda de anchoa en esfera

APERITIVOS CALIENTES

- Croqueta de jamón Ibérico
- Crujiente de rabo de toro al vino tinto
- Bacalao en tempura negra crujiente
- Muslito de codorniz Villaroy
- Tartaleta de rissotto trufado
- Brocheta de langostino en panko con sésamo y coco

DULCES

- Bocado de queso fluido
- Almendra crocanti
- Cake pop de mokka

BEBIDAS:

Agua / Refrescos / Cerveza / Protos Rueda Verdejo / Arzuaga Crianza Ribera del Duero



CONDICIONES GENERALES

El presupuesto **incluye** el material necesario para dar el servicio de catering, así como el transporte, personal y vajilla.

El presupuesto **no incluye** los servicios, electrodomésticos y acometidas que deben ser proporcionadas por el cliente:

- Sala office para preparación del servicio.
- Acometidas de luz y agua.
- Fregadero y agua corriente.
- Microondas, nevera, horno y congelador.

Debido al contexto logístico el presupuesto solo es válido hasta la fecha de vencimiento. De no realizarse la confirmación de la reserva deberá ser revisado.

Los cócteles de este catálogo son propuestas de referencia. Realizamos cócteles personalizados, adaptándonos a las necesidades y presupuesto de cada cliente. **Consúltanos para recibir una propuesta a medida.**

RARA AVIS

eventos

Gracias

919 307 604 / 655 885 131
hola@raraaviseventos.com