



## Aperitivo de bienvenida

Copa de Aperol Spritz



## Cóctel Aperitivos fríos

Bruschettas de jamón de castaña y pesto de rúcula

Zócalo de queso brie y praliné de almendras

Crostini de caponata con reducción de balsámico y queso azul

Tosta de brandada de bacalao con piquillos

Blinis de salmón ahumado, crème fraîche y eneldo

Pinchitos morunos





Vasito de ensaladilla rusa con mayonesa de kimchi  
Chupito bloody mary con gamba  
Vasito de porra con jamón y huevo de codorniz  
Ajoblanco con tropezones de almendras  
Cestitas de foie y manzana  
Ceviche de lenguado y mango  
Cucharín de crema de aguacate y salmón  
Cucharín de pipirrana de pulpo  
Mini césar salad  
Ensalada saint tropez



# Aperitivos calientes

Tempura de vegetales  
Portobellos gratinados con gruyère y almendras  
Gyozas de verduras braseadas  
Mini bao de pulled pork  
Langostinos crocantes con alioli de piquillos  
Pavías de bacalao  
Mini pita de hummus y secreto



Fingers de pollo  
Empanaditas argentinas de ternera  
Saquitos de rabo de toro  
Empanadillas de atún y pisto  
Croquetas: jamón, puchero, lomo al PX, morcilla y cebolla caramelizada  
Cazuelita de risotto de setas  
Cazuelita de ragout de ternera con chips de patatas



## Postres

Brownie de chocolate con helado  
Profiteroles de nata y praliné  
Crema helada de cítricos y pistachos



Seleccionar dieciséis aperitivos entre fríos,  
calientes y postres



## Barra de bebidas durante el cóctel

Vino blanco verdejo, tinto rioja  
Cerveza, cerveza sin alcohol,  
Refrescos,  
Agua mineral





## Platos infantiles a elegir tres y postre

- Mini perritos
- Chicken fingers
- Croquetas variadas
- Mini cheese burger
- Nuggets de pollo
- Fish & chips
- Brownie con frosting de nutella





## Barra libre

Ginebra: Larios

Ron: Brugal

Vodka: Absolut

Whiskey: Ballantine's



Dos horas de barra libre



## El presupuesto incluye:

Prueba de menú  
Mobiliario, mantelería, cristalería, menaje  
Pequeños centros de flores  
Camareros, chef y personal de cocina



Precio menú: 95€/invitado

Precio menú infantil: 30€/persona

\*los precios no incluyen iva\*



## Otros servicios

Cortador profesional de jamón

Espetero

DJ

Decoración con globos y photocall

Fotógrafo profesional





## Condiciones de contratación

La fecha quedará reservada en firme mediante el abono del 30% del total de la factura prevista. La cantidad restante se hará mediante transferencia bancaria a la confirmación de invitados 7 días antes del evento. En caso de anulación por parte del cliente de los servicios contratados, este perderá la cantidad entregada como reserva. El presupuesto está basado en el lugar elegido y la cantidad de invitados; si alguno de los ítems se modifica, el precio será reajustado.