



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 fraiche 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 veinte 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



30€/niño



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: 69€/invitado

Menú staff: 30€/persona

El precio establecido es para un mínimo de asistentes de 50 personas. Para grupos menores consultar



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.