



Cóctel de bienvenida

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 y queso de oveja

Tabla de embutidos ibéricos con selección de panes ecológicos

Pinchitos morunos





Vasito de ensaladilla rusa con mayonesa de kimchi

Chupito de gazpacho con vodka y gamba

Vasito de porra con jamón y huevo de codorniz

Ajolí con tropezones de almendras

Cestitas de foie de pato

Ceviche de lenguado y mango

Cucharín de crema de aguacate y salmón

Cucharín de pulpo a la gallega

Mini césar salad

Ensalada Saint Tropez





Aperitivos Calientes

Tempura de vegetales

Portobellos gratinados con gruyére y almendras

Gyozas de verduras braseadas

Mini bao de tempura de calamar

Langostinos crocantes con alioli de piquillos

Pavías de bacalao

Veggie burguer

Mini burguer de ternera avileña

Mini pulled pork

Fingers de pollo

Filo de cordero y chutney de tomates

Empanaditas de osobuco
y corazón de queso de cabra

Saquitos de rabo de toro

Empanadillas de atún y pisto

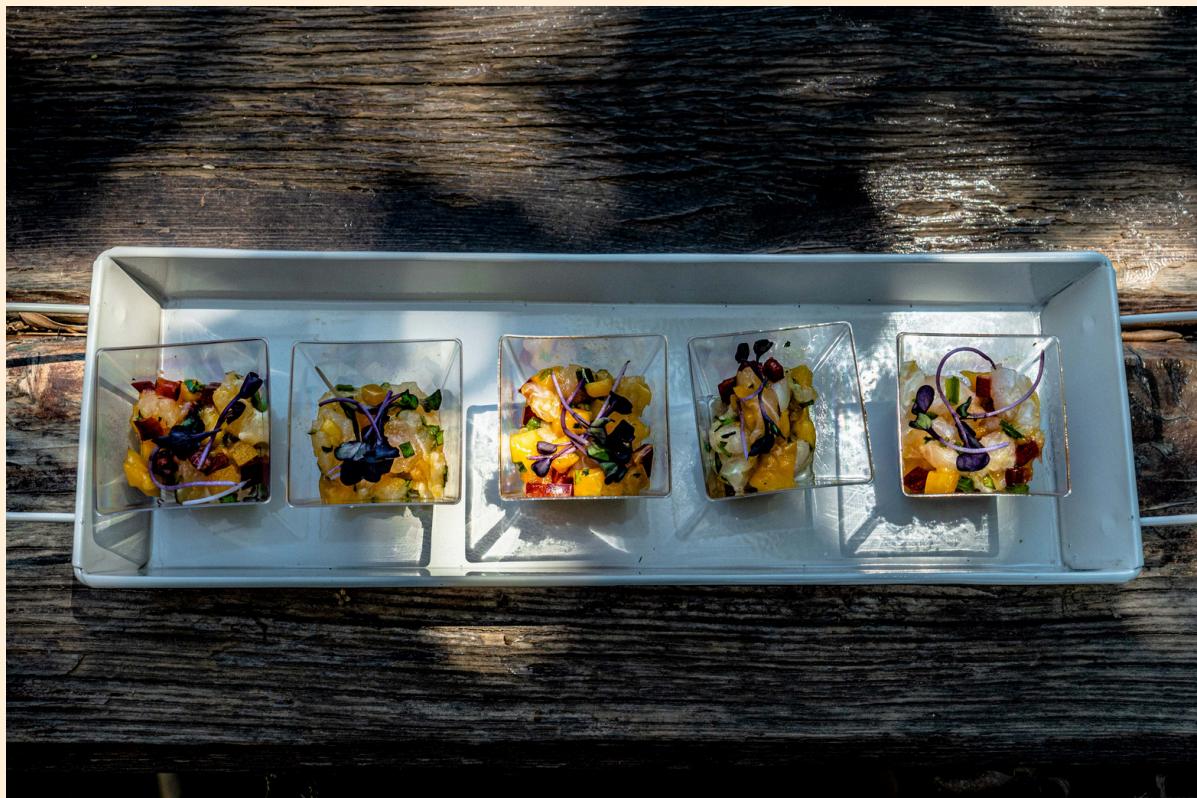


Mini pita de hummus y secreto

Croquetas: Jamón, puchero, lomo al PX, morcilla y cebolla caramelizada

Cazuelita de risotto de setas

Cazuelita de Ragout de ternera
con chips de patatas



Seleccionar doce aperitivos entre fríos y calientes



Cortador de Jamón



Jamón ibérico de cebo de
campo





En mesa a elegir

Cordero a baja temperatura con cremoso de boniato

Redondo de ternera con salsa de cerveza y miel y vegetales

Carrillera a baja temperatura con salsa de rioja y boniato caramelizado

Bacalao o Salmón con Croute de pistachos y eneldo

sobre crema de judías y vegetales baby

Postre a elegir

Brownie de chocolate con helado

Arroz con leche caramelizado al cardamomo





Córner de quesos



Bodegón de quesos del mundo

Mermeladas, fruta y selección de panes





Barra de bebidas durante el aperitivo y mesa

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





Barra libre

Ginebra: larios, beefeater

Ron: brugal, barceló

Vodka: absolut

Whiskey: ballantine's, jb

Consultar bebidas premium



Dos horas de barra libre



Platos infantiles a elegir dos y postre

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





El presupuesto incluye:

Prueba de Menú

Mobiliario, Mantelería, Cristalería, Menaje

Camareros, Chef y Personal de cocina



Precio: 130€/invitado

Menú infantil: 30€/niño

los precios no incluyen iva