



Vino Español

Bruschetta de jamón duroc y pesto de rúcula

Pincho de tortilla de patata

Tabla de quesos, uvas y frutos secos

Tabla de embutidos ibéricos con panes artesanales

20€/invitado + 10% iva

45 minutos





Cóctel

Mini bao de pulled pork
Bruschetta de jamón duroc y pesto de rúcula
Pincho de tortilla de patata
Tabla de quesos, uvas y frutos secos
Ensaladilla rusa con virutas de ibérico
Mini rollitos de verduras con salsa teriyaki
Empanadillas argentinas de carne

26€/invitado + 10% iva
60 minutos





Cóctel

Mini bao de pulled pork
Bruschetta de jamón duroc y pesto de rúcula
Pincho de tortilla de patata
Tartar de salchichón de Málaga en pan cristal
Tabla de quesos, uvas y frutos secos
Ensaladilla rusa con virutas de ibérico
Mini rollitos de verduras con salsa teriyaki
Empanadillas argentinas de carne
Cucurucho de mousse de chocolate belga con pistacho

32€/invitado + 10% iva

60 minutos





Cóctel

Mini bao de pulled pork
Pintxo de tortilla de patata
Pipirrana de pulpo
Tartar de salchichón de Málaga en pan cristal
Tabla de quesos, uvas y frutos secos
Chato de ensaladilla rusa con virutas de ibérico
Empanadillas argentinas de carne
Empanadillas de pisto
Crema de aguacate y ahumados
Mini croissant de crema de queso y salmón
Cheesecake con frutos rojos
Brownie de chocolate y nueces

40€/invitado + 10% iva

90 minutos





Cóctel

Tartar de salmón y aguacate
Fresas con perlas de mozzarella y reducción de
balsámico y praliné de almendras
Pollo crujiente y guacamole en mini chapata
Bruschettas de brie con reducción de balsámico
Langostinos crocantes con mermelada de piquillos
Bocaditos de foie con manzana confitada
Saquitos de osobuco braseado
Mini cheeseburger de ternera
Ceviche de lenguado y mango
Croquetas de puchero
Croquetas de espinacas
Brownie con frosting de Nutella
Mousse de chocolate blanco y frutos rojos

45€/invitado + 10% iva

90 minutos





Cóctel

Bruschettas de jamón de castaña y pesto de rúcula
Crostickini de brie con reducción de balsámico trufado
Y praliné de almendras

Canastitas de foie de pato con arándanos
Ceviche de lenguado mango con marinada de lima y mandarina
Bloody mary de gazpacho y langostino
Bocadito de carpaccio de salmón marinado
Tartar de salchichón de Málaga en pan cristal
Tartar de aguacate y tomate azul
Rollito de roast beef en focaccia con parmesano y pesto
Samosas de morcilla ibérica y chutney de peras
Wantan cup de pollo al curry
Mini volovan de crema de queso azul y frutos secos
Cucharín de pulpo en salsa huancaína
Mini bao de magret de pato y salsa hoisin
Mousse de chocolate blanco y baileys con frutos rojos



52€/invitado
120 minutos





Mesa de bebidas

Cerveza, cerveza sin alcohol

Vino blanco verdejo

Vino tinto rioja

Agua mineral

Refrescos





El presupuesto incluye

Mesas altas, mantelería,
Camareros uniformados

Menaje

Chef

