



Menú Cóctel/Bufferet (45€)

Bruschettas de jamón de castaña y pesto de rúcula
Crostiti 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
Mini burger
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

Selección de aperitivos veganos y vegetarianos

Menú cóctel, compartir en mesa y principal (60€)

Cóctel de bienvenida

Zócalo de queso de oveja y praliné de almendras
Cestitas de foie de pato con fresa
Cucharín de pipirrana de pulpo
Vasito de ensaladilla rusa
Crujiente de morcilla ibérica y chutney de pera
Croquetas: de jamón

En mesa

Para compartir

Langostinos crocantes con alioli de piquillos
Tabla de embutidos con selección de panes ecológicos
Tabla de quesos con uvas, frutos secos y regañás

En mesa

Plato principal a elegir

-Carrillera de cerdo con salsa de cerveza y miel acompañada de boniato caramelizado
-Bacalao con croute de pistachos y eneldo sobre crema de judías y vegetales baby
-Setas de cardo crocantes en salsa de azafrán y vegetales baby caramelizados

Brownie de chocolate negro con nueces y frosting de crema de cacao



Menú Cóctel/Bufferet 2 (55€)

Langostinos crocantes con alioli de lima y mango
Macarons de crema de foie y manchego
Pincho de tortilla con escamas de trufa negra
Blinis de sour cream, trucha y huevas de tobiko
Steak tartar en mini pan cristal
Provoleta con chimichurri de almendras y menta
Bolitas de melón cantalupo y jamón ibérico
Tataki de atún rojo y mayonesa de wasabi
Brochetas de mozzarella y fresas con pesto de avellanas
Mollejas de cordero laqueadas en salsa hoisin
Mini pita de mousse de aguacate y salmón ahumado
Mini samosas de cordero y queso de payoyo
Cucuruchos de mousse de chocolate belga y pistachos
Bocaditos de cheesecake de baileys con logo corporativo en
azúcar

Menú cóctel y mesa (50€)

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

Vasito de ensaladilla rusa con mayonesa de kimchi
Bloody mary de gazpacho y gamba
Zócalo de queso de oveja y praliné de almendras
Tabla de quesos con uvas, frutos secos y regañás
Tosta de brandada de bacalao con piquillos

Aperitivos calientes

Croquetas: jamón, puchero, lomo al px, morcilla y cebolla
caramelizada
Portobellos gratinados con gruyère y almendras
Gyozas de verduras braseadas
Mini burger de ternera avileña
Empanaditas de ternera y corazón de queso de cabra

En mesa

Para compartir (elegir uno)

Platos de jamón de cebo de campo

o

Platos de gambas

o

Embutidos ibéricos

En mesa

Plato principal a elegir

Carrillera de cerdo duroc con salsa de cerveza y miel y
vegetales

Lomo de salmón o bacalao con croute de pistachos y
eneldo sobre crema de judías y vegetales baby



El presupuesto incluye

Mobiliario, mantelería, cristalería, menaje
Camareros, chef y personal de cocina. Barra
de bebidas durante Cóctel/Buffet o aperitivo
y mesa.

Barra de bebidas durante el servicio

vino blanco verdejo, tinto rioja
cerveza, cerveza sin alcohol,
refrescos,
agua mineral

Barra de copas (consultar presupuesto)

Ginebra: larios, beefeater
Ron: brugal, barceló
Vodka: absolut
Whiskey: ballantine's, jb
Refrescos, agua

Servicio de camareros
Vasos de sidra
Hielo, limones

