

Bosé bistró

EVENTO PRIVADO DOS GARDENIAS

(Todos los platos a compartir para cuatro personas)

Ensaladilla de Gamba de Huelva

Ensalada de pollo, legumbre especiada, fruta, semillas y vinagreta de mostaza, miel y menta

Provolone al carbón con tomate casero especiado

Croquetas de Cecina con crema de piquillos y velo de papada ibérica

Wok de gambones y salsa de ostras

Carrillera Ibérica sobre parmentier de patata trufada

Postre

(a compartir para 4 personas)

Buffet de mini postres caseros

Bodega

Cerveza; refrescos; agua; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamo etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)

** Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r*

MENÚ MÍNIMO PARA 4 PERSONAS

36,00 €/pax

**precios con IVA incluido*

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró

Bosé bistró

EVENTO PRIVADO

15 ROSAS

(Todos los platos a compartir para cuatro personas)

Jamón Ibérico de Bellota de la Sierra de Huelva

Ensalada de Burrata con helado de frutos rojos, frutos secos, tomate braseado y salsa pesto

Patatas Bravas a nuestra manera *¡No te asustes que no es pa tanto!*

Croquetas de Rabo de Toro, crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Colas de Gambón al ajillo con palo cortao

“Ostra Ibérica” - Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada

Postre

(a compartir para 4 personas)

Buffet de mini postres caseros

Bodega

Cerveza; refrescos; agua; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamo etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)

** Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r*

MENÚ MÍNIMO PARA 4 PERSONAS

38,50 €/pax

**precios con IVA incluido*

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró

Bosé bistró

EVENTO PRIVADO

ALMA

Entrada fría individual

Salmorejo amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos

Al centro

(a compartir para 4 personas)

Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Trufa ¡Tentación de los Dioses...y de los humanos!

Wok de Abanico Ibérico y salteado de verduras

Pulpo a la brasa con salsa de Ibéricos, crema gorgonzola y patatas asadas

Tarantelo de Atún con salteado de verduras

Postre individual

Tiramisú de Pistachos

Bodega

Cerveza; refrescos; agua; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamo etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)

* Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r

MENÚ MÍNIMO PARA 4 PERSONAS

42,00 €/pax

*precios con IVA incluido

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró

Bosé bistró



EVENTO PRIVADO

NATIVO

Al centro

(a compartir para 4 personas)

Ensalada Templada de Atún lacado en teriyaki y miel, mango y vinagreta de frutos rojos

Jamón Ibérico de Bellota de la Sierra de Huelva

Wok de Gambones con salsa de ostras

Arroz meloso de Carrillera Ibérica

Plato individual

Choco de trasmallo y sus patatas de la abuela

o

Abanico Ibérico de Cerdo con patatas

Postre individual

Torrija caramelizada con helado de vainilla, tierra de galletas y dulce de leche

o

Milhoja de crema y nata, helado de cerezas, culis de chocolate blanco y frutos rojos

Bodega

Cerveza; refrescos; agua; Cava; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamu etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)

* Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumido@r

MENÚ MÍNIMO PARA 4 PERSONAS

48,00 €/pax

*precios con IVA incluido

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró

Bosé bistró

EVENTO PRIVADO

ICÓNICO

Entrada fría individual

Salmorejo amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos

Al centro

(a compartir para 4 personas)

Zamburiñas al carbón con un guiño de ibéricos

Ceviche Tropical de Pulpo

“Ostra Ibérica” - Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada

Plato individual

Lingote de Salmón con crema de batata y mayonesa de wakame

o

Carrillera Ibérica sobre parmentier de patata trufada

Postre individual

Tarta de Queso horneada “Mala Vita”

o

Tarta de galletas de chocolate con helado de pistacho de Sicilia

Bodega

Cerveza; refrescos; agua; Cava; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamo etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)

* Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r

MENÚ MÍNIMO PARA 4 PERSONAS

55,00 €/pax

*precios con IVA incluido

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró

Bossé bistró



EVENTO PRIVADO

OJOS NEGROS

Entrada fría individual

Salmorejo amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos

Al centro

(a compartir para 4 personas)

Ensalada de Burrata con helado de berries, frutos secos, tomate braseado y salsa pesto

Pulpo a Feira con un rollo Bossé

Tríptico de Atún versionado en tres elaboraciones - Sashimi - Tataki - Tartar

“Ostra Ibérica” - Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada

Entrecot de vaca Madurada Premium - 30 a 45 días de maduración

Postre individual

Tarta de Queso horneada “Mala Vita”

Tiramisú de Pistachos

Bodega

Cerveza; refrescos; agua; Cava; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamo etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)

* Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r

MENÚ MÍNIMO PARA 4 PERSONAS

60,00 €/pax

*precios con IVA incluido

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bossé Bistró

Bosé bistró

EVENTO PRIVADO COCKTAIL DÉBOSSÉ

Caña de Lomo Ibérica de Bellota
Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva
Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz
Patatas Bravas a nuestra manera
Croquetas de Jamón Ibérico con crema de trufa negra
Taco: Cochinita pibil, queso, cebolla morada encurtida y mayonesa de kimchi
Wok de Gambones y salsa de ostras
Mini burger de Ternera al puro estilo "La Latina"

Dulce deseo

Buffet de Postres Caseros

Vino y Mimos

Cerveza; refrescos; agua; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamo etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)



Se trata de un servicio de catering de pie, ideal para eventos más distendidos, dinámicos y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista; donde la duración del mismo tiene un máximo aproximado de una hora y media, por lo que se hará mucho más ameno y con más ritmo, con una mayor interacción entre los comensales

* Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r

MENÚ MÍNIMO PARA 25 PERSONAS

38,00 €/pax

*precios con IVA incluido

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró

Bosé bistró



EVENTO PRIVADO COCKTAIL ÓPERA

Tabla de Quesos con sus avíos

Ensalada de pollo al carbón, legumbre especiada, frutas, semillas, vinagreta de mostaza, miel y menta

Ensaladilla de Melva Canutera

Croquetas de Cecina con crema de piquillos

Taco: Salteado de Gambón, pico de gallo y guacamole

Wok de Abanico Ibérico y verduras

Arroz meloso de Carrillera Ibérica

Bao K-Runch - Pan Bao de pollo crujiente estilo coreano

La vida es corta, cómete el postre primero

Buffet de Postres Caseros

Vino y Mimos

Cerveza; refrescos; agua; Cava; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamo etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)



Se trata de un servicio de catering de pie, ideal para eventos más distendidos, dinámicos y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista; donde la duración del mismo tiene un máximo aproximado de una hora y media, por lo que se hará mucho más ameno y con más ritmo, con una mayor interacción entre los comensales

* Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r

MENÚ MÍNIMO PARA 25 PERSONAS

42,00 €/pax

*precios con IVA incluido

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro

www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró

Bosé bistró

EVENTO PRIVADO COCKTAIL NOSTALGIA

Tabla de Jamón Ibérico de Bellota

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Ensalada de pollo al carbón, legumbre especiada, frutas, semillas, vinagreta de mostaza, miel y menta

Croquetas de Rabo de Toro

Steak Tartar de Presa Ibérica

Cazuelitas de gambón al ajillo con palo cortao

Ceviche tropical de pulpo

Pulled Passion - Pan Bao de Pulled Pork, pepinillos, cebolla crujiente y sriracha

Tataki de Atún con esferificaciones de salmón

A nadie le amarga un postre

Buffet de Postres Caseros

Vino y Mimos

Cerveza; refrescos; agua; Cava; Vino Blanco: Viña Barretero (DO Condado de Huelva), Orofiel (Verdejo), Viña Gamu etiqueta negra (semidulce Frizzante); Vino Tinto: Cune Crianza (Rioja), Bela (Ribera del Duero)



Se trata de un servicio de catering de pie, ideal para eventos más distendidos, dinámicos y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista; donde la duración del mismo tiene un máximo aproximado de una hora y media, por lo que se hará mucho más ameno y con más ritmo, con una mayor interacción entre los comensales

* Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumid@r

MENÚ MÍNIMO PARA 25 PERSONAS

50,00 €/pax

*precios con IVA incluido

En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consúltenos

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS**



síguenos: @bossebistro
www.bossebistro.com

MENÚS EVENTOS 2025

Bosé Bistró