

## MENÚ CÓCTEL PARA AUTOCOMPOSICIÓN ESPECIAL CELIACOS

|          | Grupo 1 | Grupo 2 | Grupo 3 | Grupo 4 | Grupo 5 | Precio  |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Opción 1 | 7 ud    | 2 ud    | 3 ud    | 1 ud    | 2 ud    | 25,00 € |
| Opción 2 | 9 ud    | 2 ud    | 3 ud    | 1 ud    | 3 ud    | 28,00 € |
| Opción 3 | 10 ud   | 4 ud    | 5 ud    | 2 ud    | 4 ud    | 31,00 € |

Las unidades por grupo siempre se pueden variar cuando se aumente el del grupo anterior y se disminuya uno de los posteriores. (ejemplo + 1 del grupo 2, -1 del grupo 3)

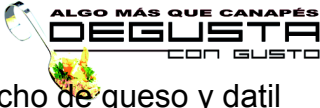
### Grupo 1

Chupito de crema de verduras  
 Chupito crema de calabacín  
 Bombon de foie con frutos secos  
 Jamón sobre guacamole en croute (sin gluten)  
 Mousse de queso azul sobre pepino con crujiente de bacon  
 Queso de cabra con frutos secos  
 Uva rellena de foie  
 Crema de foie con membrillo y piñones  
 Migas de chorizo con cebolla caramelizada

Pincho de lomo a la sal con salsa de frambuesa  
 Pincho de mozzarella marinada con cherry y albahaca  
 Pincho de pollo al limón y azafrán (frío o caliente)  
 Pincho de queso feta marinado con tomate seco  
 Pincho de pavo con miel y sésamo

### Grupo 2

Cazuelita de vichyssoise  
 Cazuelita de crema de puerros (caliente)  
 Pincho de langostino al estilo tanddori (frío o caliente)  
 Tartar de salmón sobre croutes (sin gluten)



Pincho de queso y datil  
Pincho de pavo en escabeche

Solomillo de cerdo con crema de foie  
Solomillo de cerdo con sals acumberland  
Solomillo de cerdo a la mostaza

Cucharita de pimientos asados con anchoas  
Cucharita de salmón escalfado con mayonesa de eneldo  
Cucharita de salpicón de marisco  
Cucharita de espinacas con jamon (caliente)  
Cucharita de espárragos y alcachofas en vinagreta  
Cucharita de ensaladilla  
Cucharita de boquerón en vinagre sobre tapenade

### **Grupo 3**

Cazuelita de crema de mariscos (frío o caliente)  
Cazuelita de crema de mejillones  
Cazuelita de crema de espárragos (frío o caliente)  
Cazuelita de crema de espárragos bicolor (frío o caliente)

Pastel de 3 carnes en dados con salsa cumberland  
Solomillitos de cerdo rellenos de frutos secos y pasas  
Pastel de marisco

Pincho de langostino al ajillo  
Lomo de salmón ahumado  
Pincho de salmón con salsa de cítricos

Cucharita de atún teriyaki con manzana  
Cucharitas de uva rellena de crema de foie sobre mermelada de tomate

Cucharitas de bacalao ahumado con brotes de soja y huevas  
Cucharitas de merluza en salsa verde (caliente)  
Cucharita de rape al eneldo sobre patatita  
Cucharita de rape con manzana (caliente)  
Cucharita de gelatina de tomate sobre tapenade  
Cucharita de solomillo de pato en salsa de almendras (caliente)  
Cucharita de tartar de salmon

### **Grupo 4**

Ensalada de canonigos y carpaccio de buey  
Ensalada de rúcola con salmón y gulas  
Ensalada tropical



Ensalada de queso de cabra con manzana  
Ensalada de remolacha y zanahoria  
Ensalada de ahumados

## Grupo 5

|   |                 |
|---|-----------------|
| Cazuelita de marmitako                                | Caliente        |
| Cazuelita de atún con tomate                          | Caliente        |
| Cazuelita de atún encebollado                         | Caliente o frío |
| Cazuelita de merluza en salsa verde                   | Caliente        |
| Cazuelita de risotto de setas                         | Caliente        |
| Cazuelita de pavo en salsa de almendras               | Caliente o frío |
| Cazuelita de pavo al estragón                         | Caliente o frío |
| Cazuelita de pisto                                    | Caliente        |
| Cazuelita de Solomillito de cerdo en salsa de oloroso | Caliente        |
| Cazuelita de dulce salado de higos con pechuga        | Caliente o frío |
| Cazuelita de chipirones en su tinta                   | Caliente o frío |
| Cazuelita de calamares con langostinos                | Caliente o frío |

## CONDICIONES DEL SERVICIO AUTOCOMPOSICIÓN MENÚ CÓCTEL

**ATENCIÓN:** Las elaboraciones que componen este listado para la autocomposición de menús son aptas para celíacos. Se advierte que pueden contener trazas de otros alimentos ya que en las mismas instalaciones se preparan otros tipos de menús. Degusta con Gusto pondrá el mayor cuidado en que esto no ocurra. Por favor, si existe un alto grado de intolerancia adviértalo. Muchas gracias.

Los servicios y precios que se detallan en este listado tienen el objeto de facilitar al cliente la elaboración de su propio menú con los complementos que necesite.

Los precios de los menús incluyen el personal necesario para su preparación y montaje y el menaje para su degustación.

Los precios ofrecidos son para un mínimo de 25 personas.

No incluyen servicio de camareros, decoración, mobiliario, mantelería ni Iva 10%. Si desea que le elaboremos nosotros los menús, puede darnos las indicaciones que estime necesarias y se los haremos llegar a la mayor brevedad.

Disponibles postres aptos para celíacos. Solicite el listado de ser de su interés.

Forma de pago:                   10% a la reserva  
  50% a la confirmación (máximo 7 días antes del servicio. Se cerrará el número de comensales)  
  40% el día del servicio



El pago se puede realizar en efectivo o por transferencia bancaria

El cliente facilitará los datos de facturación.

Se recomienda la reserva con la máxima antelación.

Desplazamiento 1,00 €/km a partir de 20 km desde centro de Sevilla

## **SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**

**Bebidas** (Si desea que le incluyamos Manzanilla, Fino, Zumos), indíquenoslo.

Vino tinto D.O. Rioja  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Cerveza con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua

**Precio: 12,00 €/persona**

Incluye la cristalería necesaria y el hielo.

## **Camareros**

Precio: 15,00 €/hora/camarero

Mínimo 3 horas

## **BARRA LIBRE**

Opción 1 - Por horas

**Precio: 2 horas 12,00 €/persona**

**A partir de la 3ª hora, 4,50 €/persona**

La barra libre incluye el servicio de 1 camarero, frutos secos y gominolas

## **OPCIÓN 2 - POR BOTELLA**

El precio por botellas incluye el hielo, refrescos y la cristalería necesaria.

**PRECIO: 45,00 €/BOTELLA**



Marcas:

Whisky: J&B, Cutty Sark, White Label, Ballantines

Ron: Pampero, Cacique, Bacadi, Barcelo

Ginebras: Gordons, Larios, Tankeray, beefeater

No incluye reservas

El cliente indicará las marcas de su preferencia

LICORES SIN ALCOHOL

**Precio: 20,00 €/botella**