



MENÚS CÓCTEL / BUFFET APERITIVOS

Cóctel / Buffet 1 frío/caliente

Aperitivos fríos

Cazuelita de salmorejo con huevo y jamón
Huevos de codorniz sobre crema de mejillones
Bocaditos de hierbas con queso azul y peras
Brandada de bacalao con crema de piquillos
Bombón de foie y frutos secos
Tartar vegetal de tomate con crema de aceituna
Piruletas de queso y almendras
Migas de chorizo con cebolla caramelizada
Boquerones en vinagre con tapenade
Pechuguitas de pavo en escabeche
Salmón ahumado con salsa de cítricos
Caracola rellena de crema de atún
Ensalada de carpaccio de buey con canonigos
Cazuelita de salpicón de calamares

Aperitivos calientes

Pincho de pollo al limón y azafrán
Pinchos de lomo en salsa de oloroso
Cazuelita de atún con cebollado

Petit four variados

Precio: 28,00 €/persona + IVA

Cóctel / Buffet 2 frío / caliente

Aperitivos fríos

Cazuelita de salmorejo con huevo y jamón
Huevos de codorniz sobre crema de mejillones
Bocaditos de hierbas con queso azul y peras
Bombón de foie y frutos secos
Tartar vegetal de tomate con crema de aceituna
Migas de chorizo con cebolla caramelizada
Boquerones en vinagre con tapenade
Pinchos de lomo con mermelada de frambuesa



Caracola rellena de crema de atún
Salmón ahumado con salsa de cítricos
Pincho de pavo en escabeche
Cazuelita de salpicón de calamares

Aperitivos calientes

Samositas de verduras
Pincho de solomillo en salsa
Cucharitas de confit de pato con peras
Cazuelita de chocos con langostinos
Cazuelita de pollo al curry

Petit four variados

Precio: 31,00 €/persona + IVA

Cóctel / Buffet frío / caliente

Aperitivos fríos

Cazuelita de salmorejo con huevo y jamón
Huevos de codorniz sobre crema de mejillones
Bocaditos de hierbas con queso azul y peras
Bombón de foie y frutos secos
Pastel de merluza con salsa de yogurt
Tartar vegetal de tomate con crema de aceituna
Migas de chorizo con cebolla caramelizada
Boquerones en vinagre con tapenade
Pinchos de lomo con mermelada de frambuesa
Rillete de salmón en tostadita
Caracola rellena de crema de atún
Hatillo de carpaccio de buey con cherry y parmesano
Cazuelita de escalibada de anchoas

Aperitivos calientes

Samositas de verduras
Cigarritos de morcilla con cremoso de fruta
Pincho de solomillo en salsa
Cucharitas de confit de pato con peras
Cucharita de rape con manzana



Cazuelita de risotto de setas
Cazuelita de chocos con langostinos
Cazuelita de pavo al estragón

Petit four variados

Precio: 38,00 €/persona + IVA

Cóctel / Buffet 4 frío / caliente

Aperitivos fríos

Cazuelita de crema de marisco
Pincho de queso y dátil
Queso de cabra con frutos secos y balsámico
Trufa de pollo y manzana asada con anacardos
Pinchos de pavo en escabeche
Bombón de foie y parmesano
Brandada de bacalao con crema de piquillos
Boquerones en vinagre con tapenade
Pinchos de lomo con mermelada de frambuesa
Rillete de salmón en tostadita
Rollito de calabacín con crema de queso a las hierbas y menta
Hatillo de carpaccio de buey con cherry y parmesano
Cazuelita de perdiz escabechada

Aperitivos calientes

Samositas de alcachofa con crema de queso
Cigarritos de morcilla con cremoso de fruta
Paquetitos de boloñesa
Tartaleta de espinacas con pasas y jamón
Cucharitas de confit de pato con peras
Cucharita de rape con manzana
Cazuelita de chocos con langostinos
Cazuelita de atún encebollado
Cazuelita de solomillo de cerdo en salsa de oloroso

Petit four variados

Precio: 40,00 €/persona + IVA



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 servicio de camarero (1 x 40 pax), 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 BOTELLAS

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

PRECIO: 65,00 €/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: 30,00 €/botella

Los precios no incluyen IVA 10%

Mobiliario

Añadir coste entrega/recogida aprox. Desde 60,00 €

Mesa rectangular vestida	desde	35,00 €
Mesa redonda vestida	desde	35,00 €
Mesas cóctel alta vestida	desde	35,00 €
Mesas cóctel baja vestida	desde	30,00 €

Silla resina blanca plegable	desde	2,50 €
Silla forja plegable	desde	6,00 €
Silla palillera blanca	desde	6,00 €
Cojin para silla	desde	2,00 €

Decoración de mesas desde 10,00 €/mesa

Puede realizarse decoración integra del espacio, rincones, decoración para las sillas, ect.

CONDICIONES DEL SERVICIO

Los menús ofrecidos son tan solo propuestas, pueden realizarse menús a medida siguiendo las indicaciones del cliente.

Podemos realizar menús de solo frío así como combinaciones entre los distintos menús.

El menú puede disponerse en buffet o servirse como cóctel.

Puede indicarnos un presupuesto y le pasaremos una propuesta ajustada al mismo.

Incluyen los aperitivos descritos, su preparación y montaje para servicio y el menaje necesario para su degustación.

Servicio de camareros según descripción.

Las bebidas descritas durante el cóctel con la cristalería necesaria y el hielo.

Incluye una persona para la preparación de aperitivos calientes durante el cóctel.



El cliente indicará la hora de comienzo.

Hora extra de servicio 5,00 €/persona

Desplazamiento 1,00 €/km.

Forma de pago: 50% a la confirmación
50% día del servicio

No incluye IVA 10%

El cliente facilitará datos para facturación.