



## COCKTAIL

<b>3 Fríos y 3 Calientes a elegir</b>	<b>35 € P/P</b>
<b>4 Fríos y 4 Calientes a elegir</b>	<b>40 € P/P</b>
<b>5 Fríos y 5 Calientes a elegir</b>	<b>45 € P/P</b>
<b>6 Fríos y 6 Calientes a elegir</b>	<b>50 € P/P</b>
<b>7 Fríos y 7 Calientes a elegir</b>	<b>55 € P/P</b>
<b>8 Fríos y 8 Calientes a elegir</b>	<b>60 € P/P</b>

**Postres:** Selecciona un postre y reemplázalo por un plato frío o caliente.

**IVA 10% NO INCLUIDO**

Servicio de cocktail servido en bandeja por camareros

**Precio para un mínimo de 20 personas**

Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el precio

1 Camarero por cada 20 pax

Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio

**PLATOS a elegir:**

### FRIOS

Tabla de Quesos acompañado de Picos

Jamón Ibérico DO con Picos y Regañás

Lomo Ibérico DO con Picos y Regañás

Salchichón de Vic Casa Sendra con Picos

Tartaletas de Salmorejo con Lascas de Jamón

Tortilla Española

Tartaletas de Salmón con Emulsión de Pimientos

Bombón de Foie con Nuez y Gelatina de Vino

Macaron de Foie

Tartar de Salmón

Tataki de Atún sobre Coca con Alga Wakame y Mayonesa de Anguila

### CALIENTES

Croquetas de Jamón y Papada Ibérica

Croquetas de Chipirón

Croquetas de Boletus

Fingers de Secreto Ibérico

Fingers de Pollo con Salsa Agridulce de Jengibre

Crujientes de Huevo y Chorizo de Zamora

Crujientes de Huevo y Jamón Ibérico

Crujientes de Verdura

Guisos al gusto

Chocos Fritos

Langostino con Arroz Vietnamita

Cucharita de Tartar de Vacuno con Cebolleta China y Aceite de Trufa

Mini Brioche de Roast Beef con Mayonesa de Trufa y Mostaza de Dijón

Tostada de Cochinita Pibil

Mini Hamburguesas con Cebolla Confitada

Risotto Parmigiano, Trufa y Anguila Ahumada Glaseada

### POSTRES

Brochetas de Fruta Variada

Brownie de Chocolate

Tarta de San Marcos

Arroz con Leche

Mousse de Coco Queso y Masa Quebrada de Mantequilla

**BEBIDAS** servicio de barra libre mientras dure el evento:

Vino tinto de Rioja Crianza

Vino blanco de Rueda

Cerveza

Refrescos

Agua con Gas y Agua sin Gas

**VINOS** a elegir 1 tinto y 1 blanco:

### RIOJAS CRIANZAS

Glorioso Crianza

CVNE Crianza

Viña Pomal Crianza

Marqués de Cáceres Crianza

Hacienda López de Haro Crianza

Viña Herminia Crianza

Añares Crianza

### RUEDA VERDEJO

CVNE Rueda Verdejo

Viña Mayor Rueda Verdejo

Beronia Rueda Verdejo

Marqués de Cáceres Rueda Verdejo

## CONDICIONES GENERALES:

**El servicio incluye:**

- Montaje y desmontaje.
- Servicio de camareros
- Menaje básico. Vasos, copas y tazas.

**Otras opciones que no están consideradas en el presupuesto:**

Café	3,00 € / Persona
Camareros extras	20,00 € / Camarero hora

Los menús están sujetos a modificaciones sugeridas por nuestros clientes. No obstante, los precios pueden verse modificados.

Existe la posibilidad de elegir menaje distinto al proporcionado, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Existe la posibilidad de elegir mobiliario extra, distinto al indicado en el presupuesto, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Con fecha límite 4 días antes, se deberá confirmar al catering el número final de invitados que será el mínimo que se facture.

Tenemos opciones de platos para alérgicos e intolerantes. En caso de figurar entre los asistentes les pedimos que nos lo comuniquen tan pronto lo sepan.

En caso de aceptación del presupuesto se abonará el 50% del total, en concepto de depósito, en el momento de la confirmación para bloquear el día, este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables al Catering.