



Café de la Galería

COCKTAIL

PLATOS a elegir:

FRIOS

Tabla de Quesos acompañado de Picos
Jamón Ibérico DO con Picos y Regañás
Lomo Ibérico DO con Picos y Regañás
Chorizo Ibérico DO con Picos y Regañás
Salchichón de Vic Casa Sendra con Picos y Regañás
Mortadela Trufada Negrini
Gildas
Brochetas Caprese
Chupito de Salmorejo con Lascas de Jamón
Vasito de Vichyssoise
Tortilla Española
Conos con Guacamole
Hummus con Base de Garbanzos (sin gluten)
Mini Tartaleta de Queso Cremoso con Uva y Miel
Mini Tartaleta de Mousse de Foie y Frutos Rojos
Tartaleta de Mejillones en Escabeche
Bolum de Foie con Nuez y Gelatina de Vino
Macaron de Foie
Blinis de Salmón al Eneldo
Cucharita de Tartar de Salmón
Cucharita de Tartar de Vacuno con Cebolleta China y Aceite de Trufa
Tataki de Atún sobre Coca con Alga Wakame y Mayonesa
Envoltini de Carpaccio, Rúcula y Parmesano
Empanada a elegir (atún, sardinillas, carne, zamburiñas, pulpo, bacalao con pasas o vegana)

CALIENTES

Vasito de Crema de Calabaza
Croquetas de Jamón y Papada Ibérica
Croquetas de Chipirón
Croquetas de Boletus
Fingers de Pollo con Salsa Agridulce de Jengibre
Gyoza de Confit de Pato con Hoisin
Pan Bao de Rabo de Toro
Hakao de Langostino
Langostino Coreano
Cigarrillo de Gambas al Ajillo
Cigarrillo de Huevos Fritos con Chorizo
Tortillita de Camarón
Pincho de Torrezno
Pincho de Chistorra
Piparras (a elegir en tempura o sin tempura)
Piruleta de Queso de Cabra y Confitura de Tomate
Merluza Rebozada con Mayonesa de Pimiento Rojo
Mini Brioche de Roast Beef con Mayonesa de Trufa y Mostaza de Dijón
Taco de Cochinita Pibil con Cebolleta Encurtida
Mini Hamburguesa con Cebolla Caramelizada
Guisos al gusto
Rissotto Parmigiano con Trufa
Carrillera Estofada con Parmentier de Patata
Cochinillo Desmigado con Compota de Manzana

POSTRES

Brochetas de Fruta Variada
Brownie de Chocolate
Tarta de Queso (preguntar por los tipos)
Arroz con Leche
Mini Tartaleta de Compota de Manzana

BEBIDAS servicio de barra libre mientras dure el evento:

Vino tinto de Rioja Crianza
Vino blanco de Rueda
Cerveza con alcohol
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Agua con gas
Agua sin gas

VINOS a elegir 1 tinto y 1 blanco:

RIOJAS CRIANZAS

Glorioso Crianza
Cune Crianza
Viña Pomal Crianza
Marqués de Cáceres Crianza
Hacienda López de Haro Crianza
Viña Herminia Crianza
Añares Crianza

RUEDA VERDEJO

Cune Rueda Verdejo
Viña Mayor Rueda Verdejo
Beronia Rueda Verdejo
Marqués de Cáceres Rueda Verdejo

3 Fríos y 3 Calientes a elegir 40 € P/P

4 Fríos y 4 Calientes a elegir 44 € P/P

5 Fríos y 5 Calientes a elegir 48 € P/P

6 Fríos y 6 Calientes a elegir 52 € P/P

7 Fríos y 7 Calientes a elegir 56 € P/P

8 Fríos y 8 Calientes a elegir 60 € P/P

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 15 personas

Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio

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.

El 50% restante se abonará 4 días antes del evento con la confirmación final de los asistentes.