

Menú cóctel eventos

ENTRANTES FRÍOS

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE
VOLOVANES DE ENSALADILLA DE GAMBAS
TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA DE SOJA
TARTAR DE SALMÓN
COUS COUS NEGRO DE ALIOLI PICANTE Y BACALAO AHUMADO
SALMOREJO CON SAL DE JAMÓN Y HUEVO HILADO
AJOBLANCO MALAGUEÑO
CUCHARILLA DE PAPAS ALIÑAS
WRAP DE QUESO AZUL, NUECES Y ESPINACAS
TABLA DE QUESOS
JAMÓN IBÉRICO
MOJAMA
SURTIDO DE CHACINAS
GILDAS
CUCHARILLA DE SALPICÓN DE MARISCO

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN
CROQUETAS DE MERLUZA
CROQUETAS DE QUESO DE CABRA Y NUECES
CROQUETAS SURTIDAS
MORCILLA Y CREMA DE PIQUILLO
BROCHETA DE GAMBONES Y RAPE
BROCHETA DE POLLO AL CURRY, PIÑA Y TOMATE CHERRY
TAQUITOS DE RAPE EN TEMPURA
CHOCOS FRITOS
ADOBO
MINI PITAS DE PULLED PORK
MINI PAN BAO DE TORO CON SWEET CHILLI
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA
GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS
SAMOSAS DE CORDERO
MINI HAMBURGUESAS DE CHOCO CON SALSA TÁRTARA Y RÚCULA
CRUJIENTES DE LANGOSTINOS

Menú cóctel eventos

PRINCIPALES

ARROZ DE IBÉRICOS
ARROZ DE CARRILLERAS
ARROZ DEL SEÑORITO
ARROZ NEGRO DE CHOCO Y LANGOSTINOS
TABLAS DE CARNES DISCARLUX (+5€ POR PERSONA)
TABLA DE CARNES IBÉRICAS (+5€ POR PERSONA)
TAQUITOS DE PEZ ESPADA
BACALAO CONFITADO CON CREMA DE BONIATO
CARRILLERAS AL PX CON PARMENTIER DE PATATAS

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE
TARTELETA DE LIMÓN
TARTA DE QUESO AZUL
BIZCOCHO DE DÁTILES CON CARAMELO
TARTA DE ZANAHORIA
TARTELETAS CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHOS
POSIBILIDAD DE SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO

5 APERITIVOS, PRINCIPAL Y POSTRE	_____	45€/PX
6 APERITIVOS, PRINCIPAL Y POSTRE	_____	51€/PX
7 APERITIVOS, PRINCIPAL Y POSTRE	_____	57€/PX

Menú cóctel eventos

EXTRAS

BUFFET DE QUESOS	6€/PX
BUFFET DE CHACINAS	7€/PX
CORTADOR DE JAMÓN	180€
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 8KG	220€
JAMÓN SELECCIÓN 8KG	300€
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 7KG	420€
PLATO DE GAMBAS INDIVIDUAL	10€

*BEBIDA ILIMITADA DESDE EL PRIMER PLATO HASTA EL POSTRE

Menú pakes

ENTRANTES (2 OPCIONES, 1 PLATO POR 4 NIÑOS)

CROQUETAS
TORTILLA DE PATATAS
CHOCOS
CRUJIENTES DE POLLO
SALCHICHÓN
CHORIZO
QUESO
QUESADILLAS DE YORK Y QUESO

PRINCIPALES

PERRITO CALIENTE
HAMBURGUESA DE POLLO
SAN JACOBO
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
PECHUGA DE POLLO EMPANADA
LOMO DE CERDO
MACARRONES A LA BOLOÑESA

*GUARNICION DE PATATAS FRITAS

POSTRES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BROWNIE DE CHOCOLATE
BOLA DE HELADO

PRECIO _____ 25€/PX

Condiciones de contratación

1. EL PRECIO INCLUYE:

- SERVICIO DE CAMAREROS (1 CAMARERO CADA 18 INVITADOS).
- MOBILIARIO, MANTELERÍA, CRISTALERÍA Y VAJILLA.

2. IVA (10%) INCLUIDO EN EL PRECIO.

3. DECORACIÓN NO INCLUIDA EN EL PRECIO.

4. FORMA DE PAGO:

- SEÑAL 25% EN EL MOMENTO DE LA CONFIRMACIÓN DEL EVENTO.
- HASTA EL 50% DEL TOTAL, 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.
- 25% FINAL, EL DÍA DEL EVENTO.

5. VALIDEZ DEL PRESUPUESTO, 7 DÍAS. DURANTE DICHO PERIODO SE HARÁ UNA RESERVA DEL DÍA SOLICITADO.

6. NO SE PERMITE TRAER PRODUCTOS O SERVICIOS CONTRATADOS FUERA DEL ESTABLECIMIENTO.

7. CONFIRMACIÓN NÚMERO INVITADOS - 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

8. CONFIRMACIÓN DEL MENÚ 30 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

10. POSIBILIDAD DE CONTRATAR EL DISEÑO E IMPRESIÓN DEL SITTING PLAN (NO INCLUIDO EN EL PRECIO).

11. POSIBILIDAD DE CONTRATAR, VÍDEO, FOTOGRAFÍA Y ANIMACIÓN (NO INCLUIDO EN EL PRECIO).