

• *Menú Cocktail Número Uno.*

(Compuesto por 5 aperitivos fríos, 4 calientes, 2 dulces.)

Aperitivos fríos:

- *Vasitos de Salmorejo con jamón crujiente.*
- *Mini tartaletas de mus de foie y P.X.*
- *Cucharitas de tartar de salmón.*
- *Vasitos de ensalada verde de cecina y queso parmesano.*
- *Canapés cocktail de jamón de pato y queso de cabra.*

Aperitivos calientes:

- *Empanadillas de morcilla.*
- *Surtido de croquetas.*
- *Albóndigas de merluza con salsa de setas.*
- *Volovanes de carrillada ibérica con salsa de oporto*

Aperitivos Dulces:

- *Cubitos De Chocolate rellenos de helado.*
- *Mini brownies con chocolate*

• Menú Cocktail Número Dos.

(Compuesto por 7 aperitivos fríos, 6 calientes, 4 dulces.)

Aperitivos fríos:

- Buffet de cremas: frías (salmorejo, vichisoie de coco, crema de melón, crema de pepino etc....) o calientes (marisco, bacalao, setas etc....)
- Cucharitas de bombón de foie con compota de naranja.
- Mini bol de tartar de salmón marinado con cherry.
- Vasitos de ensalada verde de cecina y queso parmesano.
- Tartaletas de atún rojo con aguacate.
- Rollito de Roast Beef con ensalada de rucula.
- Escalibada de pimientos con queso de cabra.

Aperitivos calientes:

- Empanadillas variadas. (De micuit, morcilla, queso etc...)
- Surtido de croquetas.
- Albóndigas de merluza con salsa de setas.
- Volovanes de carrillada ibérica con salsa de oporto.
- Brocheta de rape, cherry, gamba con salsa marisco.
- Brochetas de pollo con salsa de curry y arroz verduras.

Aperitivos dulces:

- Brochetas De Frutas.
- Vasitos de mus de limón con fresas y pepitas de chocolate.
- Tartitas variadas.
- Fuente de Chocolate.



Precios:

*El Precio Del Menú numero uno es **De 19 Euros** Por Persona.*

*El Precio De Este Menú Es **De 26 Euros** Por Persona.*

Todos los cocktail sencillos incluyen: Menaje, montaje y recogida.

La Bebida No Esta Incluida Si Lo Desean Pueden Incluirla Sumándole 8,50 € Por Persona.

Además por 2,50 € por persona incluimos un menaje compuesto por: vasos, copas, vajilla, servicio de cubiertos, servilletas, champaneras, hielo, y un buffet de panes, etc...

Servicio de camareros: 120 € / camarero (servicio de 3 horas, incluido montaje y recogida) cada hora extra será a un precio de 25 €

Mesas, mantelerías, sillas, decoración... se presupuestará aparte.

Los precios No incluyen el 8% de IVA.

Extras:

Bodegones:

- De sándwich cocktail variado* (para 20 per. Aprox). 55 €
- De sushi Variado (sushi, makis)* (para 20 per. Aprox x 4 ud p.persona) 110 €
- De quesos del país, con picos, y confituras* (para 20 per. Aprox). 80 €
- De embutidos variados, (lomo, chorizo y salchichón ibérico) pan de leña con tomate,* (para 20 per. Aprox). 80 €
- De jamón ibérico,* (para 20 per. Aprox). 140 €
- De cremas variadas, salmorejo con picolinis, vichisoie de coco con uvas, gazpacho de sandía con jamón, Crema de melón y virutas de jamón. El servicio se presta con vasitos de metacrilato.* (Litro para 8 personas). 18 €
- De crujientes variados, wanton de morcilla, croquetas variadas de carabineros, jamón y huevo duro, de boletus, mini rollitos vegetales, empanadillas de mi Cuit, rollitos de queso de cabra, hojaldres de chistorra, langostinos fritos, etc..* (Bndj para 6 personas). 30 €
- De tartares variados, con costrones de pan para untar, pueden ser de salmón marinado, de bonito con soja, de carne tradicional, etc.* (Medio Kilo para 8 personas). 38 €

Especial Niños:

- *Bandejas de sándwich especial niños: jamón dulce y queso, crema de queso y pasas, pate, dulces etc...)* Para seis niños 24 €
- *Bandejas de aperitivos fritos: mini san jacobos, flamenquines, croquetitas, buñuelos de queso. (Todo casero)* para seis niños 30 €
- *Especial tex-mex surtido de mini salchichas, mini hamburguesas y mini finger de pollo. (Todo casero)* para seis niños 30 €

Confeciona tu propio cocktail:

Selecciona los aperitivos que mas os gusten y confecciona vuestro menú.

Opciones aperitivos fríos:

- *Sándwich cocktail de queso gorgonzola, pato y rucula.*
- *Tartaletas De Gulas.*
- *Mini Crepés Variados de trigueros y brie.*
- *Mini Buns variados (bollitos de pan rellenos).*
- *Bombones de foie caramelizado.*
- *Cucharitas de tartar de salmón.*
- *Vasitos de ensalada de queso feta, y jamón de Parma.*
- *Mini volovanes de salmón con huevo de codorniz.*
- *Surtido de cremas frías: Salmorejo y Vichisoie de coco.*
- *Vasitos de ensalada verde de cecina y queso parmesano.*
- *Guacamole con fajitas.*
- *Mini tartaletas de mus de foie y P.X.*
- *Empanada casera de atún.*
- *Creps de espinacas y queso de cabra.*
- *Tartaletas de atún rojo con aguacate.*
- *Rollito de Roast Beef con ensalada de rucula.*
- *Escalibada de pimientos con queso de cabra.*
- *Cucharitas de bocado de codorniz con pato.*
- *Mini volovanes de mus de salmón, tartaletas de humus de garbanzos, y de mus de foie.*
- *Mini brocheta de mozarella y tomate seco.*
- *Mini pitas rellenas de ensalada de pollo o de cangrejo.*

Opciones aperitivos calientes:

- *Mini rollitos vegetales.*
- *Rollitos crujientes de queso de cabra con espinacas*
- *Samosas de morcilla con manzana.*
- *Arroz cremoso de setas.*
- *Arroz cremoso de marisco con gambas.*
- *Solomillos hojaldrados.*
- *Camembert Frito.*
- *Mini pizzas caseras.*
- *Mini hamburguesas con rucula y queso.*
- *Empanadillas variadas. (de micuit, morcilla, queso etc...)*
- *Surtido de croquetas.*

- *Albóndigas de merluza con salsa de setas.*
- *Volovanes de carrillada ibérica con salsa de oporto.*
- *Brocheta de rape, cherry, gamba con salsa marisco.*
- *Brochetas de pollo con salsa de curry y arroz verduras.*
- *Brochetas de pollo yakitori*
- *Brochetas de pollo tandoori.*
- *Langostinos fritos en tempura con salsa de marisco.*
- *Piruletas de pato.*
- *Hojaldres de chistorra*

Opciones aperitivos dulces:

- *Cubito De Chocolate Blanco.*
- *Croquetitas dulces variadas.*
- *Vasitos de mus de limón con fresas*
- *Vasitos de mues de galleta con chocolate*
- *Brochetas de frutas*
- *Mini brownies.*
- *Mini fondants.*
- *Mini tatin de manzana*
- *Mini tarta de queso*
- *Tartita de avellanas*
- *Fuente de chocolate.*