



CARTA DE PINCHOS DE COCKTAIL

Bocados exquisitos

Trufas de queso crema con almendras y parmesano
Yogur de foie con gel de naranja
Nigiris y Makis variados con soja y wasabi
Montadito de jamon de pato con cherry y mantequilla pomada
Bombon de cabrales y chocolate

Cucharitas

Ensaladilla de langostino con piña natural
Foie con compota de manzana verde
Pintada con copos de maiz crujientes y parmer-tier de patata

Mini sándwich variados

Mouse de foie con cebolla caramelizada
Brandada con mango
Montadito de ventresca con alcaparras crujientes
Gorgonzola con frutos secos

Calientes

Crujiente de chistorra y parmesano
Canutillos de morcilla, puerro y manzana
Torrezno de rape con salsa romescu
Bombas de queso con frambuesa
Caramelos de faisán con salsa agridulce

Pinchos calientes

Pincho de morcilla de arroz con pimientos dulces
Pincho de solomillo lb, patata y crema de idiazabal
Pincho de tortilla de patata con brandada



Vasitos frios

Gaspacho de fresas
Gaspacho de sandía
Gaspacho
Vichyssoise con aceite de cebollino
Sopa de melón con jamón crujiente
Salmorejo con virutas de Jabugo

DEGUSTACIONES PRESENTADAS EN EL COCKTAIL

Selección de ibéricos y picos artesanos:
Buffet de huevos (mollete con boletus al vino tinto, benedictine con bacon crujiente.....):
Ensaladas variadas (pollo crujiente al aroma de soja, escarola con rulo y vinagreta de miel..):
Arroces variados (abanda, verduras, negro.....):
Fritura gaditana (cazon, gambas, chanquetes.....):
Quesos artesanos con surtidos de panes, tostas y picos artesanos:

CARTA DE PESCADOS

Lubina asada con salsa de chipirones y cebolla crujiente:
Merluza con emulsion de patata, confitura de tomate y langostino en papillote:
Atún glaseado con Jamón Ibérico a la brasa y dulce de café:
Bacalao confitado a baja temperatura con recula, confitura de cebolla roja y aceite de ceps.:
Mero a la planta con salsa holandesa crujiente de puerro y semillas de amapola:
Merluza con salsa de zanahorias y chip de verduras:
Dorada al horno con piperrada al camembert:



COMPONENTES DECORATIVOS PARA INCLUIR

Vajilla Easy:
Cuberteria desing:
Cristaleria Mondial:
Lazo para silla y negro:
Lazo para silla de arpillera
Bajo plato blanco negro gourmet:
Bajo plato de plata:
Bajo plato de arpillera:
Servilletas negras:
Protocolo especial lienzo:
Centros de mesas especiales: consultar
Silla de forja con cojín beige:
Silla policarbonato:
Silla forja plata con cojín negro:
Silla Tiffany Blanca:
Mantelería especial

SERVICIOS INCLUIDOS

En los menús anteriormente descritos el servicio incluye los siguientes detalles:
Menús anteriormente descritos
Cuatro horas de servicio más media hora de cortesía por retraso de invitados.
Impresión de minutas.
Protocolo tipo
Decoración de las mesas tipo
Degustación de menú para 6 comensales, si hay confirmación del evento.
Personal de cocina
Personal de limpieza
Personal de sala
Mantelerías a elegir tipo.
Mobiliario tipo
Vajilla augusta



Cristalería princesa
Cubertería Facix.

TU BARRA LIBRE

Dos horas de barra libre:

Tres horas de barra libre

Cuatro horas de barra libre:

Cinco horas de barra libre:

Listado de bebida incluida en la barra libre:

Ginebras: Gordons, beefeater y Bombay seco

Rones añejos: Pampero, Havana club 5 años, Brugal añejo y Cacique

Rones blancos: Bacardy y Havana club 3 años.

Vodkas: Stolichaya y absolut

Whiskys: Johnie Walquer, White Label, Passport, J&B y Ballantines

Carta Premium:

Ginebras:

209:

Bayswater:

Beefeater 24:

Berkeley Square:

Blackwood Stron:

Blackwood Vitange:

Bloom:

Blue ribbon:

Boe: 40

Botanic Ultra Premium:

Botanist:

Brecom:

Brockmans:

Brokers:

Bullddog:

Citadelle:

Edimburg:

Fahrenheit:

Fitty Pounds:

Geranium:

Goa:



G-Vine:
G-Vine gris Nouvasion:
Haymans:
Haymans Old Tom:
Haymans reserve:

Hendrix:
London n°3:
Martin Miller:
Martin Miller West Bourne:
Tanqueray teen:

Tónicas:

Abbondio
Fever tree
Indi
Fentimans
Blue kas
Tónica 1724
Britvic
Soda Pepino M.R
Markham

Nota: cada botella contiene 10 tónicas incluidas

Ron añejo:

Barceló Imperial:
Brugal extra viejo:
Cacique 500:
Flor de caña 7 años:
Legendario añejo:
Matusalem 15 años:
Pampero aniversario:
Santa Teresa 1796:

Nota: cada botella contiene 12 refrescos incluidos



Whiskys:

Chivas Regal 12 años:

Black Label 12 años:

Cardhu 12 años:

Jack Daniels:

Dyc 8 años:

Nota: cada botella contiene 12 refrescos incluidos

OTROS DETALLES

Fuente de chocolate: incluye maestro repostero, brochetas de fruta de temporada, mesa de dulce, material necesario para el servicio de fuente.

Mesa Dulce: a cotizar dependiendo del número de invitados y de la composición.

Jamones:

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (D.O. EXTREMADURA).
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA.
- JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO.
- JAMÓN IBÉRICO DE CEBO.

Cortador sin jamón:

Barra de cocktelería.

Recena de barbacoa:

Hora extra de barra libre: **Carro de Gintonic con tres botellas Premium y dos tónicas Premium servido de manera individual en mesa a cada cliente durante la primera hora de barra libre:**

Mignardises para el café, compuesto de trufas y tejas:

Licores y aguardientes para después del café