

CÓCTEL



Fine dining & Gourmet

OPCIÓN I

CÓCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas

Pincho de tortilla de patata

Brocheta de pollo tikka masala

Mini quiche lorraine

Croquetas de jamón

Mini rollito de primavera con salsa teriyaki

Mini milanesas con salsa de pollo de mostaza miel

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

OPCIÓN II

CÓCTEL

Brocheta de salmón con mojo de hierbas

Blinis con queso crema y anchoas de Santoña

Tosta de queso de cabra con mermelada de frutos rojos

Brocheta de pollo tikka masala

Croquetas de cecina

Mini quesadilla de jamón y queso fundido

Mini rollito de primavera con salsa teriyaki

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Vasito de cheesecake

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

OPCIÓN III

CÓCTEL

Brocheta de tomate seco, albahaca y mozzarella

Nachos estilo mexicanos

Dumpling de verduras con soja miel

Rollito de roast beef con mostaza antigua

Mini focaccia con jamón y queso fundido

Croquetas de cecina

Mini tacos pastor

Mini milanesa de pollo con salsa mostaza miel

Mini hamburguesa de pollo con rúcula y mayonesa de lima

POSTRE

Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

OPCIÓN IV

CÓCTEL

Mini cocas de ibéricos

Tosta de queso brie trufado

Mini burritos de pollo con guacamole

Brocheta de pulpo a la gallega

Mini pizza de crema de espinacas y pepperoni

Croquetas de jamón ibérico

Mini sándwich club

Mini flamenquín cordobés

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

OPCIÓN V

CÓCTEL

Atún marinado con ceviche de mango y salsa nikkei
Dumpling de verduras con salsa soja miel
Tabla de ibéricos con picos rusticos
Mini shawarma de ternera con verduras y salsa de yogur
Cucuruchos de ensaladilla rusa
Croquetas mixtas (jamón ibérico y cecina)
Mini tacos pastor
Brochetas de secreto con reducción de Pedro Ximénez
Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Vasito de cheesecake

BEBIDA

Vino tinto
Vino blanco
Cerveza
Refrescos
Agua mineral

OPCIÓN VI

CÓCTEL

Cucharita de steak tartar con surtido de grissini

Tosta de queso brie trufado

Blinis de queso crema y anchoas de Santoña

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos

Gambón crujiente

Brocheta de pollo tikka masala

Croquetas de jamón ibérico

Mini quesadillas con paletilla ibérica y queso brie fundido

Mini pitas rellenas de pollo con salsa turca

Mini sándwich club

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Brocheta de frutas de temporada

Mini tarta de limón

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

PRESUPUESTO

- Incluye todo el material, menaje y mobiliario de cóctel necesario para el desarrollo del evento.
- Servicio de transporte, entrega y recogida: 30 € (para grupos de menos de 25 invitados)
- Servicio de transporte, entrega y recogida: 40 € (eventos fuera de Madrid capital)
- Servicio de camareros: 70€ media jornada (4 horas) + 17 € hora extra cada camarero (opcional).
- Presupuesto establecido por persona.
- I.V.A no incluido.
- Consulte nuestros servicios extras: decoración, cortador de jamón, Dj...

DESCRIPCIÓN	PRECIO
OPCIÓN I	17,00€
OPCIÓN II	19,00€
OPCIÓN III	21,00€
OPCIÓN IV	23,00€
OPCIÓN V	26,00€
OPCIÓN VI	28,00€