

CÓCTEL FRÍO



Fine dining & Gourmet

OPCIÓN I

CÓCTEL

Chupito de salmorejo (con huevo y jamón)

Hummus con crudités de verduras

Tosta de foie con mermelada de violetas

Tartar de salmón y aguacate

Tortilla de patatas con compota de tomate y alioli

Blinis de queso crema con anchoas de Santoña

Brochetas de tomate seco con mozzarella y albahaca fresca

Tosta de roast beef con mostaza antigua

POSTRE

Basito de cheesecake

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

OPCIÓN II

CÓCTEL

Steak tartar con surtido de grisines

Salmón marinado con mojo de hierbas

Vichyssoise con virutas de jamón

Surtido de mini sándwich

Langostinos y salmón marinado con mojo de hierbas

Brocheta de roast beef con mostaza antigua

Atún marinado con ceviche de mango

Coca de tomate confitado con jamón ibérico

POSTRE

Browinie con sirope de chocolate

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 camareros: 70€ mediajornada (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	22,00€
OPCIÓN I I	24,00€