

# CÓCTEL VEGETARIANO



*Fine dining & Gourmet*

# OPCIÓN I

## CÓCTEL

*Chupito de crema de calabaza con queso de cabra*

*Cucurucho de ensaladilla rusa (sin atún)*

*Bocaditos de queso de cabra con mermelada de frutos rojos*

*Canelón de berenjena con hummus*

*Tortilla de patatas con compota de tomate y alioli*

*Croquetas de Idiazabal*

*Pizza de queso azul y cebolla*

*Rollito de primavera*

## POSTRE

*Mousse de chocolate con coulis mango*

## BEBIDA

*Vino tinto*

*Vino blanco*

*Cerveza sin gluten*

*Refrescos*

*Agua mineral*

# OPCIÓN II

## CÓCTEL

*Chupito de salmorejo cordobes*

*Cucurucho de ensaladilla rusa (sin atún)*

*Hummus con crudites de verduras*

*Dumplinn de verduras*

*Tortilla de patatas con compota de tomate y alioli*

*Croquetas de Idiazabal*

*Pizza de queso azul y espinacas*

*Tosta de queso brie trufado*

## POSTRE

*Mousse de chocolate con coulis mango*

## BEBIDA

*Vino tinto*

*Vino blanco*

*Cerveza sin gluten*

*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€ 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	20,00€
OPCIÓN II	22,00€