

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€