

MENÚ SENTADOS



Nº DE PEDIDO:

CLIENTE :

CONTACTO:

Nº INVITADOS:

DIRECCIÓN:

FECHA:

OPCIÓN I

CÓCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas

Croquetas de jamón

Dumplin de verduras

Tosta roast beef con mostaza antigua

Brocheta de pulpo a la gallega

Blinis de queso crema y anchoas de Santoña

ENTRANTES (elegir uno)

Falso risotto con boletus y trufa

Burrata con tres tomates y albahaca fresca

PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

Solomillo de ternera con migas, uvas y jugo de carne reducida

POSTRE

Brownie con helado a las dos vainillas

OPCIÓN II

CÓCTEL

Salmón marinado con mojo de hierbas

Croquetas de jamón

Dumplin de verduras

Brocheta de pulpo a la gallega

Tosta roast beef con mostaza antigua

Blinis de queso crema y anchoas de Santoña

ENTRANTES (elegir uno)

Steak tartar con helado de mostaza y parmesano

Alcachofas de temporada confitadas y terminadas a la parrilla

PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

Merluza en salsa verde con almejas

Carrillera de ternera al Pedro Ximenez con puré a la antigua

POSTRE

Cheesecake con helado de galleta

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...*