

# CÓCTEL



- *Nº DE PEDIDO:*
  - *CLIENTE:*
  - *CONTACTO:*
  - *Nº INVITADOS:*
  - *DIRECCIÓN:*
  - *FECHA:*
-

# OPCIÓN I

## CÓCTEL

*Montadito de queso brie con sobrasada*

*Pincho de tortilla de patata*

*Sardina de Aguzabal sobre tosta de pan tumaca*

*Croquetas de jamón*

*Mini rollito de primavera con salsa teriyaki*

*Brocheta de pollo japonesa yakitori con sesamo*

*Mini milanesas de pollo con salsa 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*

*Pan de cristal con pesto, parmesano y mortadela de trufa*

*Brocheta de pollo japonesa yakitori con sesamo*

*Croquetas de cecina*

*Ceviche Peruano de corvina*

*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*

*Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gamba*

*Dumpling de verduras con soja miel*

*Rollito de roast beef con mostaza antigua*

*Mini focaccia con jamón y queso fundido*

*Croquetas de cecina*

*Mini burrito de pollo*

*Tartaleta crujiente de habitas con jamón*

*Mini hamburguesa de pollo con rúcula y mayonesa de lima*

## POSTRE

*Chupito dos chocolates*

## BEBIDA

*Vino tinto*

*Vino blanco*

*Cerveza*

*Refrescos*

*Agua mineral*

# OPCIÓN IV

## CÓCTEL

*Tartar de atún estilo El Escondite*

*Mini wrap de pollo crujiente con mayonesa de chili dulce*

*Sardina de aguizabal sobre tosta con tumaca*

*Mini burritos de pollo con guacamole*

*Ñoquis con salsa de trufa*

*Croquetas de jamón ibérico*

*Mini sándwich club*

*Brocheta de pollo japonesa yakitori con sesamo*

*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

*Ceviche Peruano de corvina*

*Dumpling de verduras con salsa soja miel*

*Tabla de ibéricos con picos rústicos*

*Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gambas*

*Cucuruchos de ensaladilla rusa*

*Croquetas mixtas (jamón ibérico y cecina)*

*Ñoquis con salsa de trufa*

*Tartaleta crujiente habitas con jamón*

*Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada*

## POSTRE

*Mini tartela de musse de limón*

## 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*

*Ceviche Peruano de corvina*

*Blinis de queso crema y anchoas de Santoña*

*Pan de cristal con pesto, parmesano y mortadela Italiana trufada*

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

*Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce*

*Brocheta de pollo japonesa yakitori con sésamo*

*Croquetas de jamón ibérico*

*Conos de sepia con camarones fritos y ali-oli*

*Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada*

## POSTRE

*Chupito dos chocolates*

*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 Madrid capital: 30 € (para grupos de menos de 25 invitados)
- Servicio de transporte, entrega y recogida: 50 € (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	25,00€
OPCIÓN VI	28,00€