

CÓCTEL



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

OPCIÓN I

CÓCTEL

Vasito de brandada de bacalao y piquillo

Mini bollito preñado con chistorra

Pincho de tortilla de patata

Croquetas de jamón

Mini rollito de primavera con salsa teriyaki

Brocheta de pollo tikamasala

Foccacia con crema de setas

Mini milanesa de pollo con 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

Crudites con hummus casero

Tartaleta de Cesar con crujiente de parmesano

Tosta rustica al graten con pimientos del padrón

Brocheta de pollo tikamasala

Croquetas de cecina

Mini pastela con reducción de higos

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

Mousse de brandada de bacalao con piquillos

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gamba

Mini tartaleta Cesar con crujiente de parmesano

Mini focaccia con crema de setas y champiñon

Croquetas de cecina

Mini pan bao con confit de pato y ajetes

Rollito Vietnamita de gulas con salsa yakiniku

Mini milanesa con salsa mostaza miel

Mini hamburguesa de pollo con rúcula y mayonesa de lima

POSTRE

Brocheta de fruta de temporada

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

OPCIÓN IV

CÓCTEL

Tartar de atún estilo El Escondite

Anchoa de Santoña sobre cama de salmorejo

Foie de pato con mermelada de violetas

Crudite con hummus casero

Mini burritos de pollo con guacamole

Croquetas mixtas:

- *Jamón ibérico*

- *Boletus*

Sahomai de cerdo, gambas y setas

Brocheta de pollo tikamasala

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

Burrata con mermelada de piquillos y albahaca

Tabla de ibéricos con picos rústicos

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gambas

Focaccia con crema de setas

Croquetas mixtas:

- *Jamón ibérico*
- *Carabineros*

Pastela de pollo con reducción de higos

Gyozas de pollo al curry con soja miel

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini tartela de mousse de limón

BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

OPCIÓN VI

CÓCTEL

Foie de pato con mermelada de violetas

Cono de albahaca con tartar de atún y guacamole

Paletilla ibérica con picos de Jerez

Ceviche Peruano de corvina

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

Mini tartaleta Cesar con crujiente de parmesano

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de pollo japonesa yakitori con sésamo

Surtido de croquetas:

- *Jamón ibérico*
- *Boletus*
- *Carabinero*

Sahomai de cerdo, gambas y setas

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; incluyendo montaje y desmontaje) + 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	18,00€
OPCIÓN II	20,00€
OPCIÓN III	22,00€
OPCIÓN IV	24,00€
OPCIÓN V	26,00€
OPCIÓN VI	30,00€