

# 02 Cóctel bodas





# CÓCTEL BODAS

Nuestra propuesta de boda tipo cóctel se compone de ocho aperitivos fríos, ocho calientes y tres postres, todos ellos servidos en formato mini para comer de un bocado. La mayor parte del servicio transcurre de pie y es la mejor opción para sustituir la comida o cena tradicional ya que es un convite mucho más informal. Este servicio es ideal para reforzar con alguna de nuestras estaciones gastronómicas.





## Aperitivos fríos (a elegir 8 opciones para todos los comensales)

1. Chupito de gazpacho andaluz
2. Ensalada cesar de pollo, parmesano y croutons
3. Nachos con guacamole y pico de gallo
4. Bombón de foie, higos y avellanas
5. Mini focaccia artesana de rosbif con rúcula y salsa miel mostaza
6. Mini brioche de lacón a la gallega
7. Esfera de queso de cabra con membrillo y almendras
8. Canapés surtidos
9. Canapés vegetarianos surtidos
10. Mini navette amapola de salmón ahumado, queso crema y rúcula
11. Brochetita genovesa con tomate cherry y mozzarella al pesto .
12. Tabla de jamón ibérico acompañado de picos camperos
13. Rueda de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón) acompañado de picos camperos
14. Selección de quesos nacionales e internacionales acompañados de picos camperos y nueces





## Aperitivos calientes (a elegir 8 opciones para todos los comensales)

- 15. Gyozas de pollo con salsa kimchi
- 16. Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita y salsa Ketchup
- 17. Mini tequeños con salsa BBQ
- 18. Cucharita de risotto de boletus, parmesano y trufa
- 19. Croquetas de jamón Ibérico
- 20. Croquetas de bacalao
- 21. Langostinos crujientes con salsa sweet chili
- 22. Mini pita de cochinita pibil
- 23. Brochetita de pulpo y ñoqui a la gallega
- 24. Samosas de pollo tikka masala
- 25. Crujientes de pollo con salsa mayo-chipotle
- 26. Brochetita de pollo Yakitori
- 27. Brocheta de verduras braseadas con salsa mojo picón
- 28. Rollito de primavera con salsa agri dulce





## Postres (a elegir 2 opciones para todos los comensales)

1. Brownie
2. Brocheta de fruta de temporada
3. Pastelitos surtidos
4. Vasitos dulces surtidos



## BODEGA

Cava de bienvenida

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Botellín de cerveza Mahou Clásica y Mahou sin alcohol

Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón,

Aquarius y Botellín de Agua

Café gran selección e infusiones





## PRECIO

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 20 a 29 comensales   | 60,0€ |
| 30 a 49 comensales   | 59,0€ |
| 50 a 79 comensales   | 58,0€ |
| 80 a 99 comensales   | 57,0€ |
| 100 o más comensales | 56,0€ |



## SERVICIOS INCLUIDOS

Copa de cava de bienvenida

Cóctel compuesto por ocho aperitivos fríos, ocho aperitivos calientes y tres postres

Barra libre de bebidas durante el servicio

Se servirán 1,5 unidades de cada referencia por comensal

Café e infusiones

Servicio de camareros y cocineros uniformados

Incluye menaje necesario para la realización del servicio (vajilla, cubertería...etc.)

Incluye cristalería adecuada para cada bebida

Mesas altas tipo “cóctel” con funda de lycra blanca (1 cada 10 comensales)

Menús especiales para intolerantes y alérgicos

Menús especiales para veganos y vegetarianos

DESPLAZAMIENTO NO INCLUIDO





## MENÚ INFANTIL

Finger sándwiches variado  
Nachos con guacamole  
Croquetitas de jamón  
Mini burger  
Mini hot-dog  
Patatas fritas  
Brownie

## INCLUYE

Mesa tablero 2.0m x 0.80m  
Barra libre de bebidas ( Refrescos y agua mineral )  
Incluye cristalería adecuada para cada bebida  
Menús especiales para intolerantes y alérgicos

Por un precio de 21€/ niño

\*niños hasta 10 años.

