



Aperitivo Inicial

Puesto de Limonada con bombones queso y almendras

Cóctel (20 platos)

Pizarra de Ibéricos con picos y regañas

Carpaccio de buey con escamas de parmesano

Brocheta de cherry, mozzarella, aceituna negra y albahaca

Brochetita de tomate cherry y anchoa en aceite

Cucharita de tartar de salmón

Vasito de salmorejo con picadillo de huevo y virutas de jamón

Vasito de vichyssoise con cebollino fresco

Vasito de ajoblanco con uvas y almendra

Picada Sushi y Maki variados

Ensalada de couscous con frutos secos

Cuenco de paella gourmet

Cuenco de risotto de boletus y setas

Langostinos Torpedo japonés

Rollito vietnamita con salsa de soja picante

Mix de Croquetitas



Voulavents cremosos de setas

Rollito de puerro y gambas con salsa de soja

Lingote de foie y frambuesa

Cigarritos de morcilla con manzana

Mejillones picantes

Cigarritos de chipirón

Piruletas de codorniz

Palitos de zanahoria y apio con salsa de
yogur Mandu

Samosas de curry

Brocheta de pollo Teriyaki

Timbales de tortilla de patata con cebolla

confitada Tartaletas de foie y mermelada de
mango

Postres (4)

Sorbete de mango y menta

Mousse de chocolate con frambuesa

Profiteroles con hilos de chocolate

Miní pasteles Gourmet

Crepes de dulce de leche



Tartitas de manzana caliente

vasitos de fruta

Precio: 100 euros por comensal (iva no incluido)

Incluye barra libre de agua mineral, refrescos, cerveza con/sin alcohol, vino blanco Rueda y vino tinto Rioja Crianza durante las 2 horas de cóctel.

4 horas de barra libre incluida.

Servicios Extra:

Cortador de Jamón: 250€

Sushi Bar: 18€/pax

Merienda o Recena (a elegir 4): 15€/pax

Chapatinas de jamón con tomate, de atún con mayonesa, Mini Sandwiches variados, Mini pinchos de tortilla con cebolla confitada, Mini Quiches variadas, Chistorritas en pan artesano, Mini Hamburguesas con Queso en pan de sésamo, Mini Perritos con Queso y cebolla frita y Mini Pizzas variadas

Posibilidad de alquiler de mobiliario (a consultar)

www.cateringcocteles.com