

COCKTAIL 1

APERITIVOS

FRÍOS

Montadito de jamón de pato y gajos de naranja

Mini vol au vent de puerro confitado con lacon

Mini brocheta caprese

Verrine de mermelada de frutos rojos y queso de cabra con empanado con pistachos

Tostadita de paté de aceitunas verdes y pimiento asado

Mini tartaleta de quesos fundidos

CALIENTES

Mini rollitos vegetarianos con salsa de soja a la lima

Mini brocheta de pollo al pimentón de Espelette con Romanesco

Langostinos envueltos en masa filo con salsa agridulce

Tacita de caldo de la abuela

DULCE

Repostería navideña

COCKTAIL 2

APERITIVOS

FRÍOS

Jamón de D.O. Trevelez con picos

Quesos curados y semi D.O. La Mancha

Degustación de ibéricos

Tartaletas de espinacas con parmesano

Pinchitos de tortilla de patata

Mini vol-au-vent de puerro confitado y lacón ahumado

Cucharita de ragout de hongos al Pedro Jiménez

Mini pitas de pollo con verduras salteadas

CALIENTES

Croquetas de cocido

Gambas envuelto en masa filo

Monedero de verduras

Tacita de caldo de la abuela

DULCES

Trufas de chocolate negras

Repostería navideña

COCKTAIL 3

APERITIVOS

FRÍOS

- Jamón de D.O. Trevelez con picos
- Quesos manchegos curados y semicurados
- Bastoncitos de pan italiano, mantequilla de trufas y jamón de pato
- Mini brochette de tomate seco y queso
- Mini sándwiches con ternera en salsa inglesa
- Pincho de pulpo a la gallega
- Mini cornetto de farsa de cigalas
- Degustación de ibéricos
- Variedad de sushis
- Taquitos de atún con salsa teriyaki

CALIENTES

- Langotinos rebozados en panko con chutney de mango
- Saquitos de wonton de pato con salsa de naranja
- Mini croquetas de guijuelo
- Palitos vegetales
- Tacita de caldo de la abuela

DULCES

- Trufas de chocolate negras
- Repostería navideña

COCKTAIL 4

APERITIVOS

FRÍOS

- Mini crepe de boletus con escama de parmesano
- Barqueta de brandada de bacalao y caviar de pimiento rojo
- Jamón de Trevelez con picos
- Desgustación de quesos internacionales con nueces y uvas
- Mini cornetto de farsa de bogavante y camarón
- Mini sándwiches de boletus y mousse de foie
- Mini tartaleta con ensalada de cigalas
- Pinchos capresse
- Mini brochetas de tomate seco con bolitas de mozzarella
- Montadito de carpaccio de ibérico con parmesano y aceite de especias
- Tostadas con lomo de orza
- Canapé de salmón y eneldo
- Mini brochettes de mango y gambas

CALIENTES

- Daditos de pollo rebozados en quicos y mostaza antigua
- Langotinos rebozados en panko con chutney de mango
- Saquitos wonton pollo a la lima con cilantro
- Tacita de caldo de la abuela

DULCES

- Mini brochetas de fruta
- Trufas de chocolate con coulis de fresa
- Repostería navideña

COCKTAIL 5

APERITIVOS

FRÍOS

Jamón ibérico con picos
Degustación de quesos internacionales
Vieiras con crema de parmesano
Cucharita de ensalada de langosta
Tastadita de gulas y gambas
Mini cucurucho de centollo y caviar
Mini vol-au-vent de perdiz al escabeche
Bombón de foie con reducción de caramelo de aceto balsámico
Bocadito de ceviche
Verrine de mousse de foie y chutney de ciruela, pasas e higos
Mini brochetas de jamón de vendée con mozzarella al pistacho
Mini vol-au-vent de ratatouille y huevo de codorniz
Variedad sushis

CALIENTES

Bocadito de solomillo ibérico sobre queso de cabra
Langostinos rebozados en sésamo
Piruleta de codorniz con salsa criolla
Bolitas de rape y gamba

DULCES

Trufas de chocolate negras con caviar de fruta de la pasión
Mini copitas dulces
Repostería navideña

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

BODEGA

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco, D.O Utiel - Requena

Vino tinto, D.O Utiel - Requena

Cava, D.O Utiel - Requena

Ponche navideño

El precio incluye lo detallado en el menú, el servicio de transporte, de cocineros, de camareros, el menaje, mesas de apoyo de cóctel, detalle floral y montaje.

(iva no incluido 8%)