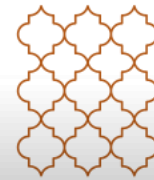




Cocktail



Alessandra Catering



COCKTAIL OPCIÓN 1- 10 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico con picos de Jerez
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada
Tostadita de Pan de Verduras con burrata, mermelada de pimientos caramelizados y Rúcula
Canelón de Salmón ahumado relleno de Crema de Mascarpone y Eneldo
Brocheta de Langostino y Piña con Mayonesa de Curry

Aperitivos calientes

Chupito de Crema de Temporada
Croquetitas de Boletus
Samosas de Verduras
Mini Quiche de Bacon, Puerro, Champiñón y Emmental

Minihamburguesa temera 100% con queso rúcula

Postre

Pastelitos variados
Vasito de mousse de yogur con Coulis de mango

42 €/ persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido



COCKTAIL OPCIÓN 2 - 12 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás

Cono crujiente de guacamole con boquerón

Tartar de Salmón con encurtidos

Taquitos de Carpaccio de Buey con Rúcula y Parmesano

Cucharita de Pulpo con Puré de Patata y pimentón

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico o Beletus

Cucharita de pisto con Huevo poché de codorniz

Saquito de Gulas y Gambas

Mini hamburguesa de Ternera 100% con Cheddar y Ketchup

Brochetas de pollo satay

Postre

Degustación de Pasteliitos artesanos

Mini Macarrons

48 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido



COCKTAIL OPCIÓN 3 - 14 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada
Jamón ibérico envuelto en Grisinis
Barquita de Endivias con Crema de Queso y Berberechos
Cucharita de Taquitos de Atún rojo sobre gota de Guacamole, Cebolla roja encurtida y Polvo de kikós
Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti
Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras
Mini Pudding de Espárragos blancos
Rollito de Roast beef con Verduritas al Wok

Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico
Rollito de pato con salsa hoisin
Crujiente de Setas al estilo Stroganoff
Cucharita de Pulpo sobre Crema de Pulpo al Pimentón
Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa suave de lima
Brocheta de Solomillo con manzana al PX

Postre

Mini Pie de Limón y Merengue
Mini Brownie de Chocolate con Nueces

52 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido

SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida
Cristalería y menaje necesaria para atender el Cocktail
Servicio de preparación, montaje y recogida
Personal de cocina necesario
Servicio de camareros

NO INCLUIDO

Mobiliario y desplazamiento
A cotizar según destino y necesidades.

Servicio ofrecido para un mínimo de 30 personas
En caso de ser menos consultar suplemento