



Alessandra Catering

Cocktail particulares



C O C K T A I L “UN PICOTEO EN MI CASA”

8 Variedades + 2 Postres: 16 Piezas por persona

Aperitivos fríos y calientes

Mini Blini de Salmón ahumado con Crema de eneldo (2 ud/persona)

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada (2 ud/persona)

Bocadito de Pollo con Tomate Seco y Cebolla Crujiente (2 ud/persona)

Brocheta de Tomatito Cherry con Mozzarella y Albahaca fresca (2 ud/persona)

Mini Coca de Verduras con Queso de Cabra (1 ud/persona)

Brocheta de Langostino con uva y vinagreta de miel (1,5 ud/persona)

Mini pitas variadas (cangrejo, pollo al curry, ahumados) (1 ud/persona)

Minihamburguesas con queso, ketchup y rúcula (2 ud/persona)

Postre

Brocheta de fruta de temporada (1 ud/persona)

Mini Brownie de Chocolate con Nueces (1 ud/persona)

30 € / persona

Precio para 20 personas o más
Menos personas consultar
Mínimo 10 personas

Este servicio no conlleva personal

Se presenta en Cajas de Kraft
ECO Sostenibles



C O C K T A I L "UNA CELEBRACIÓN ESPECIAL" 12 Variedades + 2 Postres

Bebidas

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

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada (Fría o Caliente según estación)
Selección de Quesos, con uvas, nueces y regañás
Ibéricos (lomo, salchichón, chorizo) con Piquitos de Jerez
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada
Cucharita de Rigatone con ricota y pesto
Brocheta de Salmón marinado con soja y sésamo y lámina de calabacín
Brocheta de Langostino con Piña y Mayonesa de Curry
(*) Salmorejo, Gazpacho, gazpacho de sandía, ajoblanco, Vichyssoise, Consomé, Crema de calabaza y manzana al curry

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico (*)
Saquito de Gulas y Gambas
Cucharita de Pisto manchego con Huevito poché de Codorniz
Rollito de Pato laqueado con Salsa Hoisin
Minihamburguesas de ternera 100% con queso y rúcula
(*) Otras variedades consultar: Boletus, Queso Azul, Rabo de toro, Zanahoria con Dátil

Postre

Rocas Crujientes de Chocolate
Vasito de Yogur griego con Coulis de Mango

40 € / persona

Precio para 30 personas o más
Menos personas consultar
Mínimo 20 personas



COCKTAIL "UNA CENA DE PIE"

14 Variedades + 2 Postres

Bebidas

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

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada (Fría o Caliente según estación)
Jamón Ibérico envuelto en Grisinis
Bombón de Foie mi cuit con camisa de Almendra Crocanti (Invierno)
Selección de Quesos, con uvas, nueces y regañás
Piruletas de Parmesano con orégano
Cono Crujiente relleno de boquerón en vinagre con crema de guacamole
Tartar de Salmón con Cebolleta, Pepinillos y Alcaparras
Cucharita de Pulpo con Puré de patata y pimentón
Taquito de Carpaccio de Buey con Mostaza, Rúcula y Parmesano

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico (*)
Tartaleta de Pisto manchego con Huevito poché de Codorniz
Samosas de verduras con salsa agridulce
Brochetas de Pollo Satay
Minihamburguesas de ternera 100% con queso y rúcula
(*) Otras variedades consultar: Boletus, queso azul Queso Azul, Rabo de toro, Zanahoria con Dátil

Postre

Mini Brownie de Chocolate
Mini NY Cheesecake

45 € / persona

Precio para 30 personas o más
Menos personas consultar
Mínimo 20 personas



C O C K T A I L “MESA DE TEMPORADA INVIERNO” 15 Variedades + 3 Postres

Bebidas

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

Aperitivos fríos

Crema de calabaza y manzana al curry o consomé de invierno con huevo picado
Jamón ibérico envuelto en Grisinis
Selección de Quesos, con uvas, nueces y regañás
Cecina de Leon con virutas de foie y AOVE
Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti
Brocheta de Langostinos con fideos chinos
Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras
Blinis de salmón con creme fraiche y huevas de mujol
Brocheta de Pulpo con Patata Gallega y pimentón

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico
Crujiente de Setas al estilo Stroganoff
Muslitos de Codorniz Villeroy
Tataki de atún rojo con sésamo
Rollito de Pato Laqueado con Salsa Hoisin
Brocheta de Solomillo con Manzana a la Plancha con Reducción de PX

Postre

Brochetas de Fruta de temporada con chocolate caliente
Mini Pecado de chocolate
Panacota de frutos rojos

50 € / persona

Precio para 30 personas o más
Menos personas consultar
Mínimo 20 personas

CONDICIONES DE SERVICIO

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

SERVICIOS ADICIONALES

Cazuelitas de refuerzo: carrilleras con setas y patatitas paja, mini albóndigas caseras, pollo al curry con arroz basmati, bonito en escabeche, langostinos al curry con arroz salvaje. Otras opciones consultar. Precio cazuelita 6 €/ud para más de 30 personas. Menos personas consultar precios.

Servicio de Cava: 4,5 €/ud

Vino blanco o tinto distinto al indicado en los Cocktails: consultar precios

Servicio de Café en Termos con menaje loza: 3,5 €/persona (mínimo 10 personas)

Servicio de Café con Nesspreso y menaje loza : 4 €/persona (mínimo 10 personas)

Servicio de Barra Libre (primeras marcas): 10 €/persona y hora. Consultar precios a partir de la tercera hora.