

Boda Coctél



Aperitivo de Bienvenida

Que mejor manera de recibir a vuestros invitados que con un coctel de bienvenida en el ambiente más original.

Refréscate con nuestras

Agua con Limón y Menta
Agua con Fresa

Coctel (Elegir dos opciones)

Cosmopolitan de Fresa
Copa Cava
Sangría de Cava
Mojito de Fruta de la Pasión

3,50€

Se incluye el mobiliario



Opción A: Coctel Extendido

(A elegir 14 variedades en total)

60,00€ *sin bebidas*

70,00€ *con bebidas*

Se incluye mobiliario

Canapés Frios

Gazpacho de sandia.

Blody Mary con gamba especiada.

Ceviche de pescados blancos y mousse de coco.

Tartar de atún con fresas picantes.

Steak tartar.

Crumble de verduras y crema de puerros.

Mini ensalada de quinoa, aguacate y tomates secos.

Roll de berenjenas a la norma.

Tatin de tomates cherry caramelizados y queso de cabra.

Lionesa rellenas de crema de gambas.

Rollo de hoja de arroz relleno con tartare de salmón,
alga wakame y salsa de mango y wasabi.

Brandada de bacalao con crema de pimientos asados.

Roll de pork tonn 

Canapés Calientes

Arancini de arroz negro con calamares,
calabacines y corazón de mozzarella.

Alcachofas rellenas de quesos y anchoas

Gambas con crema a la naranja y caramelo.

Mini albóndigas de ternera y calamares.

Galettes de verduras, queso y olivada dulce.

Mini hamburguesas de ternera con cebolla confitada y cabra.

Mini arepitas rellenas de ternera pisillada.

Mini Burger vegetariana con topping de pimientos asados
y guacamole.

Croquetas de jamón, cocido o gambas

Bolas de gambas salteadas al vino blanco rellenas de foie
y salsa de fresa picante.

Mini paella de marisco.

Mini rabo de toro en cama de polenta especiadas
con salsa de frutos del bosque y chocolate.

Cubos de patatas rellenos de salsa romesco
y rodajas de pulpo.

Muffin de especias rellenos de confit de pato, foie y
manzana caramelizada.



Opción B: Aperitivo + Bowl Food

A elegir 6 variedades

Gazpacho de sandía.

Blody Mary con gamba especiada.

Vichissoise con crema de fresas opicante y nido de puerros.

Ceviche de pescados blancos y mousse de coco.

Mini ensalada de quinoa, aguacate y tomates secos.

Brandada de bacalao con crema de pimientos asados.

Roll de pork tonn .

Lionesa rellenas de crema de gambas.

Arancini" de arroz negro con calamares, calabacines y corazón de mozzarella.

Mini arepitas rellenas de carne mechada.

Mini albóndigas de ternera y calamares.

Mini rabo de toro en cama de polenta especiadas con salsa de frutos del bosque y chocolate.

50,00  sin bebidas

60,00  con bebidas



Sección Bowl Food

(Se garantizan al menos dos bowls por comensal. A elegir 4 variedades)

Bowls calientes

Arroz basmati con pollo en curry verde estilo thai.

Wok de arroz integral con verduras salteadas a la soja y crema de chile dulce.

Berenjena a la Parmigiana.

Chop suey de cerdo con salteado de noodle.

Bowls frios

Ensalada cesar con pollo al grill.

Ensalada de quinoa y aguacate con cebolla, manzana caramelizada y queso de cabra gratinado.

Salteado de Arroz salvaje con marisco, tomates secos y endivia.

Se incluye el mobiliario



Opción C: Aperitivo + Plancha (showcooking)

65,00€ *sin bebidas*

75,00€ *con bebidas*

Se incluye mobiliario

A elegir 6 variedades

Gazpacho de sandía.

Blody Mary con gamba especiada.

Vichissoise con crema de fresas opicante y nido de puerros.

Ceviche de pescados blancos y mousse de coco.

Mini ensalada de quinoa, aguacate y tomates secos.

Brandada de bacalao con crema de pimientos asados.

Roll de pork tonn .

Lionesa rellenas de crema de gambas.

Arancini" de arroz negro con calamares,

calabacines y corazón de mozzarella.

Mini arepitas rellenas de carne mechada.

Mini albóndigas de ternera y calamares.

Mini rabo de toro en cama de polenta especiadas

con salsa de frutos del bosque y chocolate.

Barra 1 - Mar

Calamares rellenos de berenjena ahumada, cebolla caramelizada en su tinta. Servidos con una crema de setas y nueces.

o

Langostinos a la plancha con vino blanco, servidos con una salsa de naranja y romero.

Barra 2 - Montaña

Solomillo a la plancha servidos con salsa de setas variadas y naranja

o

Cubo de cordero cocido a baja temperatura con reducción de Pedro Ximenez

Barra 3 - Veggie

Ensaladas y verduras variadas



Estaciones Adicionales

(Precio por persona)

Embutidos Ibéricos

Tres variedades de primera calidad acompañados de panes artesanos.

6,00€

Quesos

Un viaje por el mundo con diferentes quesos acompañados por panes y mermeladas.

6,00€

Veggie

Para que todos podamos disfrutar de los mejores sabores, una estación de deliciosas ensaladas.

6,00€

Oriental

Compuesto por rolls, makis y nigiris, ideal para los Sushiholic!

8,00€

Internacional

Si no eres local, que mejor manera de celebrar ese día tan especial que con los sabores de tu tierra. Esta estación se adapta a tu nacionalidad.

8,00€

Helados

El tradicional carro de helados en vuestra fiesta. El mas divertido de todos.

6,00€

Estaciones Adicionales Showcooking

(Precio por persona)

Pasta buffet

A quien no le gusta un buen plato de pasta?. Dos opciones de pasta con tres salsas a elegir.

10,00€

Crepes o galettes

Crepes rellenas de 3 diferentes sabores a elegir.

10,00€

Chiringuito

Con el sabor más veraniego, eliges entre nuestros calamares rellenos con salsa de setas silvestre y Los langostinos al romero y crema de naranja.

10,00€

Cortador de jamón profesional

(480,00€)



Candy Bar

6,00€

Tartaleta de lemon curd y merengue italiano
Mini coulant de chocolate con caramelo y flor de sal
Tartaleta de crema y piel de naranja salteada al cointreau
Panna cotta con compota de cebolla al martini rojo
Mini cheesecake con frutos del bosque
Crumble de cereales con mousse de maracuya
Mini tiramisú con virutas de pistacho

Open bar + 3 HRS

16,00€

Se incluye mobiliario

Vino Blanco
Vino Tinto
Cerveza, refrescos y agua
Combinados (3 variedades)
Ron - Brugal/Gin - Seagrams/
Vodka - Absolut/Whisky - Ballantines
Mojitos (+ 1,5 euros)

Resopón (Elegir dos opciones)

3,00€

Donuts, berlinas, tulipas
Mini burger
Bocadillos (jamón, queso, tortilla)
Tacos variados (ternera, vegetariano, queso)
Nubes, galletas de chispas y churros



Condiciones

- En concepto de reserva y aceptación del contrato se debe abonar 1.500€ + IVA (10%).
 - El 50% del importe restante se debe cancelar el día de la prueba y el importe restante hasta una semana antes del evento.
 - El número de comensales no podrá ser reducido una semana antes del evento.
 - El número de invitados contratados no puede ser inferior al número de asistentes.
- EL menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio de menú original.
 - En caso de cancelaciones no se devolverá la reserva.
 - Los precios del mobiliario podrán variar luego de la visita técnica del espacio según las necesidades del menú.
- Para un número de comensales menores a 60 se cobrarán 5€ adicionales por persona.

Incluimos

Menú propuesto

Personal

Bodega de vinos, refrescos, cerveza, agua y café durante el servicio.

Vajilla, cristalería y cubiertería estandar.

Prueba de menú para 4

Mobiliario y mantelería

No incluimos

Transporte (variará de acuerdo a la locación)

Alquiler de espacio

Extras

Impresión de minutas

Decoración Floral

IVA 10%

