

CÓCTEL 1

Virutas de Jabugo con picos de Jerez
Cuñas de queso manchego
Morcilla ibérica de corte

Hojaldritos de cangrejo
Tartaletas surtidas

Mini sándwiches variados
Rollitos de queso y caviar
Petit choux de salmón
Pergamino de morcilla

Croquetitas de jamón ibérico
Pincho de salchicha y bacon
Rollitos de ciruela y bacon
Croquetas de queso

Empanada de bonito
Tortilla al estilo Senescal
Chips de hojaldre surtidos

Mini-crujientes de merengue de fresa y limón

Precio: 30€ (+ 10% IVA) por persona

Bebida incluida: Vino blanco y tinto, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos. Cristalería incluida.

Servicio de camareros incluido

Mesas, sillas, mantelerías... Se presupuestará aparte

Portes a razón de 120 €

Duración del Evento 1,5 horas de servicio, 1 hora de montaje y 0,5 hora de desmontaje

CÓCTEL 2

Virutas de Jabugo con picos de Jerez
Cuñas de queso manchego
Lomo ibérico
Morcilla ibérica de corte

Cucharita china de codorniz con salsa soja
Hojaldritos de cangrejo
Tartaletas de atún y maíz
Flanecitos de langostinos

Rollitos de salmón y frambuesa
Dips con salsa de Roquefort
Petit choux de salmón
Dátiles con queso y nuez
Pergamino de Morcilla

Croquetitas de jamón ibérico
Pincho de salchicha y bacon
Rollitos de ciruela y bacon
Croquetas de queso

Empanada de bonito
Mini pizzas napolitanas
Tortilla al estilo Senescal
Chips de hojaldre surtidos

Langostinos envueltos en brick con salsa agridulce

Mini-crujientes de merengue variados

Precio: 32€ (+ 10% IVA) por persona

Bebida incluida: Vino blanco y tinto, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos. Cristalería incluida.

Servicio de camareros incluido

Mesas, sillas, mantelerías... Se presupuestará aparte

Portes a razón de 120 €

Duración del Evento 1,5 horas de servicio, 1 hora de montaje y 0,5 hora de desmontaje

CÓCTEL 3

Miniatura de crema
Virutas de Jabugo con picos de Jerez
Lomo Ibérico

Pergamino de morcilla
Mini alcachofas con jamón
Saquitos de bricks con chistorra y huevito de codorniz
Tartaletas de foie, aceituna y queso fetta
Rollitos primavera con salsa de soja

Brochetas de solomillo
Brochetas de Brocconchini
Brochetas de jacobito

Croquetitas de jamón ibérico
Delicias de boletus
Mini quiche de champiñones

Cucharitas chinas de melocotón con foie
Cucharitas de Taboule (cous-cous)
Cucharitas chinas de zanahoria y jugo de naranja

Mini-crujientes de merengue

Precio: 36€ (+ 10% IVA) por persona

Bebida incluida: Vino blanco y tinto, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos. Cristalería incluida.

Servicio de camareros incluido

Mesas, sillas, mantelerías... Se presupuestará aparte

Portes a razón de 120 €

Duración del Evento 1,5 horas de servicio, 1 hora de montaje y 0,5 hora de desmontaje

CÓCTEL 4

Virutas de Jabugo con picos de Jerez
Cuñas de queso manchego
Lomo ibérico
Morcilla ibérica de corte

Cucharita de codorniz con salsa soja
Petit choux de salmón
Tartaletas de pollo con achicoria
Flanecitos de langostinos

Rollitos de membrillo y foie
Dips con salsa de Roquefort
Hojaldritos de cangrejo
Dátiles con queso y nuez
Pergamino de morcilla

Croquetitas de jamón ibérico
Mini- Jacobitos
Rollitos de dátil y bacon
Delicias de boletus

Empanada de bonito
Mini pizzas napolitanas
Tortilla al estilo Senescal
Chips de hojaldre surtidos
Langostinos envueltos en brick con salsa agridulce

Mini-crujientes de merengue variados

Precio: 32€ (+ 10% IVA) por persona

Bebida incluida: Vino blanco y tinto, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos. Cristalería incluida.

Servicio de camareros incluido

Mesas, sillas, mantelerías... Se presupuestará aparte

Portes a razón de 120 €

Duración del Evento 1,5 horas de servicio, 1 hora de montaje y 0,5 hora de desmontaje

CÓCTEL 5

Miniatura de Salmorejo
Virutas de Jabugo con picos de Jerez
Cuñas de queso manchego
Lomo Ibérico
Morcilla ibérica de corte
Cucharita de codorniz con salsa soja
Brocheta de pollo al curry
Tartaletas de atún y maíz
Flanecitos de langostinos
Rollitos de caviar y salmón
Dips con salsa de Roquefort
Saquito brick de huevito de codorniz y chistorra
Dátiles con queso y nuez
Pergamino de morcilla y manzana
Croquetitas de jamón
Delicias de Boletus
Rollitos de dátil y bacon
Empanada de bonito
Mini pizzas napolitanas
Tortilla al estilo Senescal
Chips de hojaldre surtidos
Cucharita de mango y foie
Langostinos envueltos en brick con salsa agriduce
Brocheta de solomillo
Brocheta de pollo al curry

Mini-crujientes de merengue variados

Precio: 49€ (+ 10% IVA) por persona

Bebida incluida: Vino blanco y tinto, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos. Cristalería incluida.

Servicio de camareros incluido

Mesas, sillas, mantelerías... Se presupuestará aparte

Portes a razón de 120 €

Duración del Evento 1,5 horas de servicio, 1 hora de montaje y 0,5 hora de desmontaje