

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Cocktail

1^o

Quiche de tomates cherry y espárragos

Galleta de anís con foie

Montadito club

Montadito de esgarraet y kimchie

Pa en tomata i pernil

Pincho de pollo terillaki

Coca de verduras

Croquetas

Café, te e infusiones

Bodega

Señorío Real, blanco

Diez-Caballero, Tinto D.O. Rioja

Agua y Refrescos

Precio por persona // 16.00 €
IVA incluido

con
tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Cocktail

2º

Quiche de tomares cherry y espárragos

Galleta de anís con foie

Montadito club

Montadito de esgarraet y kimchie

Pa en tomata i pernil

Pincho de pollo terillaki

Coca de verduras

Croquetas

Trufas

Café, te e infusiones

Bodega

Señorío Real, blanco

Diez-Caballero, Tinto D.O. Rioja

Agua y Refrescos

Precio por persona // 20.00 €
IVA incluido

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Cocktail

3º

Galleta de anís con foie

Montadito club

Canutillo de mango y queso crema

Tabla de jamón ibérico

Tabla de quesos

Bocata de "tortilla" de patata

Pincho de pollo terillaki

Gambitas marinadas

Trufas

Sorbetes variados

Café, te e infusiones

Bodega

Señorío Real, blanco

Diez-Caballero, Tinto D.O. Rioja

Agua y Refrescos

Precio por persona // 28.00 €
IVA incluido

con
tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Cocktail

4^o

Quiche loraine

Tostadita de salmón y queso con alga nori

Canutillo de mango, queso crema y cilantro

Jamón ibérico

Buffet de quesos

Bocata de "tortilla" de patata

Pincho de pollo terillaki

Mini burgers

Gambas marinadas

Croquetas

Surtido de sorbetes

Surtido de dulce o bol de frutas estilo thay

Café, té e infusiones

Bodega

Señorío Real, blanco

Lagunilla, Tinto D.O. Rioja

Agua y Refrescos

Precio por persona // 33.00 €
IVA incluido

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Cocktail

Buffets opcionales

Buffet de quesos

Selección de cinco tipos de quesos con sus acompañamientos

Precio por persona 4,5€ (IVA incluido)

Buffet de jamón ibérico

Jamón ibérico cortado al momento con sus acompañamientos

Precio por persona 5€ (IVA incluido)

(mínimo 50 personas, para eventos mas pequeños se sacaran pizarras)

Buffet de fideuá y/o arroces

Degustación de dos tipos a elegir entre:

Fideuá del senyoret Fideuá de pato y setas

Arroz del senyoret

Arroz de verduras

Paella valenciana

Precio por persona 6€ (IVA incluido)

Buffet de ahumados

Selección de ahumados y salazones con sus acompañamientos

Precio por persona 6,5€ (IVA incluido)

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Cocktail

Buffets opcionales

Buffet de dulces

a elegir dos opciones entre:

Selección de tartas

Trufas de chocolates

Boles de fruta estilo thay

Selección de sorbetes

Precio por persona 5€ (IVA incluido)
