

menú cóctel

Presupuestos personalizado para cada cliente
(cantidad o tipo de comida, número de comensales, fechas, bebidas...)

Ejemplos de los artículos más solicitados por nuestros clientes

ejemplos canapés fríos a elegir

Crema frías
(Vichyssoise, gazpacho de sandía y anchoas, cereza y parmesano)
Bastones de patata con salsa brava light
Bombón de queso de cabra
Ferrero de foie con almendra
Ensalada de alga wakame y salmón
Brocheta de jamón de pato con perlas de melón
Tartar de tomate pelati con atún rojo Balfegó
Ensaladilla rusa con textura de gambas
Tosta de steak tartar
Niguiri de presa ibérica con salsa ponzu
Cigarrito de cecina con queso de cabra
Hummus de garbanzo Pedrosillano con crudités de verduras
Ceviche de mejillón estilo peruano

ejemplos canapés fríos a elegir

Croquetas caseras (cecina, jamón y sepia)
Crema calientes (castellana, puerros y zanahoria)
Cucurucho de rabas de Santander con alioli
Molete de cochinita pibil
Brocheta de gambas fritas con salsa mostaza miel
Brocheta de pollo al curry
Taco de maíz con ternera y salsa chipotle
Cazuelita de albóndiga de conejo en pepitoria
Cazuelita de tajín de lechazo castellano
Arroz meloso de rabo de toro
Paella de sepia y verduras

ejemplos postres a elegir

Sorbete de mojito
Tarta de queso de Villalón con membrillo
Espuma de yogur

ejemplo de bebidas de cóctel

Cerveza Mahou
Ribera de Duero Roble
Verdejo Rueda
Agua mineral
Café Illy

Pan de Valladolid o pan sin gluten

