

MENUS

DE

COCKTAIL PASADO

2016

A ELEGIR

FRÍAS

Chupa – Chups de Foie con Granito de Pistacho y Caramelo

Brocheta de Espárragos Trigueros con Jamón Ibérico

Brocheta de Tomate, Mozzarella, Albahaca & Pesto

Canapé de Salmón Ahumado

Torre de salmón y pepino con queso

Timbal de mango y gamba

Montadito en blanco y negro (caviar y queso fresco)

Brocheta de jamón, pera y manchego

Milhojas de cebolla caramelizada y anchoa

Pincho de atún marinado con pimiento y ajo blanco

Tartaleta de tomate y ricotta

Pastelitos de atún y anchoa

Piruletas de queso Parmesano y orégano

Cucharita de hummus con olivada

Mousseline de roquefort y nueces con manzana

Milhojas de Jamón de Pato con Uva Blanca & Negra

Mini Roll de Sobrasada y Miel

Roast Beef con Mostaza de Dijon

Mini Bocado de Jamón

Mini Canapés Variados:

(Salmón; Jamón York, Queso, Foie Gras, Caviar, Jamón Serrano)

Tostadita de Queso de Cabra & Mermelada de Frutos Rojos

Tostadita Crujiente con Rollito de Roast-Beef, Palmito & Huevo Hilado

Variado de Chips : *(Yuca, Plátano Macho- Remolacha – Coco- Boñiato)*

Variado de Sushi

Vichyssoise con Crujiente de Pan

CALIENTES

Fideuà (*Degustación*)
Rissotto de Setas (*Degustación*)
Paella Mixta a Banda (*Degustación*)
Dátiles con Bacon
Brocheta de Chuletón de Ternera con Physalis & Vinagreta de Miel
Brocheta de Rape con gamba al "All Cremat"
Mini Hamburguesa de Tofu con Verduritas & Crema Wasabi
Brocheta de Verduras a la parrilla con Romesco
Buñuelos de Bacalao
Chupa Chups de Langostinos con Gabardina y Romesco
Pollo Yakitori con Salsa de Soja
Chupito de Pulpo "A Feira" con Espuma de Patata & Pimentón de la Vera
Croquetas de Ceps
Croquetas de Jamón
Enrollado de Sobrasada con Queso & Miel
Solomillo Ibérico con Compota de Manzana
Pincho de bacon, piquillo y gamba
Crema de guisantes con jamón deshidratado
Brocheta de butifarras variadas
Pincho de pollo agridulce y piña
Pincho de calamar a la Andaluza
Delicias de Verduras en Tempura
Habras baby con jamón Ibérico
Solomillo de Buey con pera en Almíbar
Fingers de Rape Orly con salsa Tártara

POSTRES

Mousse de Tiramisú con Toffe

Mousse de Queso Fresco con Mermelada de Guayaba

Trufas al Cacao

Espuma de Chocolate con Culis de Coco

Mousse de nata y fresa

OPCIONES de COCKTAIL PASADO

Los Cocktails se componen del número de tapas indicado

MENÚ 1 - (3:00 horas)

A elegir:

8 tapas frías + 9 tapas calientes + 2 postres

78.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 2 - (2:30 horas)

A elegir:

7 tapas frías + 8 tapas calientes + 2 postres

68.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 3 - (2:00 horas)

A elegir:

6 tapas frías + 7 tapas calientes + 2 postres

58.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 4 - (1:30 horas)

A elegir:

5 tapas frías + 6 tapas calientes + 2 postres

48.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 5 - (1:00 hora)

4 tapa frías + 5 tapas calientes + 1 postre

38.-€ Pax + IVA (10%)

Los Menús Cocktail Pasado incluyen:

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda, D.O RIOJA CRIANZA

Vino Blanco: PORTELL BLANC DE BLANCS (D.O CONCA DE BARBERÀ)

1/3 de botella por PAX

Aguas Minerales, Refrescos, Zumos, Cervezas

(Barra Libre durante la duración del Cocktail)

SERVICIOS EXTRA

Para realizar su evento, sugerimos nuestros servicios especiales:

(Disponemos de más opciones, no duden en consultarnos)

Buffet de Paella & Fideuà	8€/PAX + IVA (10%)
Pieza de Jamón Ibérico Bellota 5j al Corte c/Pà Tomàquet (Unid. 7-8 Kg./70 Pax)	556.-€ + IVA (10%)
Pieza de Jamón Ibérico al Corte c/Pà Tomàquet (Unid. 7-8 Kg./70 Pax)	440.-€ + IVA (10%)
Buffet de Ostras	S/MERCADO
Buffet de Queso al Corte C/Maestro Cortador	11€/PAX + IVA (10%)
Buffet de Foie Poêlée Salteado al Momento con 3 salsas: Fresa ácida, Cebolla caramelizada, Mango	11€/PAX + IVA (10%)
Fuente de Chocolate C/Fruta Variada (Min. 80 Pax)	10€/PAX + IVA (10%)

BEBIDAS

Copa de cava de Bienvenida:	5€/Pax + IVA (10%)
Botella de Cava Portell Brut Nature	25€/Bot. + IVA (10%)

BARRA LIBRE

POR HORAS Y POR PERSONA

1 hora:	14€/Pax + IVA (10%)
2 horas	23€/Pax + IVA (10%)
3 horas:	32€/Pax + IVA (10%)
4 horas:	37€/Pax + IVA (10%)

POR CONSUMO

Combinado estándar:	8€ + IVA (10%)
Combinado superior:	12€ + IVA (10%)
Combinado soft:	4€ + IVA (10%)

*Para comensales alérgicos o con dietas especiales ofrecemos deliciosas alternativas
Ciertos platos pueden estar sujetos a cambios estacionales*