Selección de Aperitivos

Aperitivo Nupcial:

Todos los menús incluyen copa de bienvenida, 1 snack, 7 variantes, 2 bufet y barra libre de bebidas

Copa de Bienvenida (Kir Royal o Cava Rosado Semi o Cava Brut)

Elige 1 Snack de Bienvenida...

Piruleta de parmesano y pipas
Chips del huerto con aceite de miel y trufa

Elige 2 Aperitivos fríos...

Cucharita de tartar de atún
Ensalada de pincho donostiarra en cuchara
Humus y bacalao a la miel con flores silvestres
Foie mi-cuit con mermelada de frutos rojos en su pan blinis
Nachos rellenos de pollo, cilantro y chipote sobre guacamole tradicional

Elige 5 Aperitivos calientes...

Croquetas de ave y trufa
Brocheta de pollo yakitori
Albóndigas con salsa teriyaki
Nem de changurro con salsa holandesa
Langostino marinado envuelto en Kataifi
Krustillant de bacalao con núcleo de pisto
Zamburiñasa la plancha con crema de cava
Rizqueta de arroz negro rellena de muselina de ajo
Brocheta de pulpo y gnocchi con aceite de pimentón
Huevo de codorniz al horno con verduritas y jamón de pato
Mini hamburguesa con queso chédar y cebolla caramelizada

Nota: Por cada variante de aperitivo que se añada tendrá un coste de 2,00€

Bufets incluidos:

Fondue de Quesos variados con dados de pan de focaccia
Fideua a la marinera con almejas y gambas

Bufet “Al corte” para añadir al aperitivo:

Paletilla de Bellota D.O. Guijuelo: 350,00€/unidad (incluye el cortador y pan de coca para 60 comensales)
Jamón de Bellota D.O. Guijuelo: 800,00€/unidad (incluye cortador y pan de coca para 120 comensales)

Nota: El precio por la contratación de pan de coca extra es de 1,50€ por persona

Buffets Showcooking para añadir al aperitivo:

Barbacoa de butifarrasvariadas (escalibada / foie / setas) con sus tostadas 5,00€
Temático Andalucía (tortitas de camarones / chipirones a la Malagueña / papas “aliñás”) 8,00€