



Estaciones

Nuestras estaciones

Quesos nacionales e internacionales y sus guarniciones: Idiazábal, Manchego, La Peral, Mahón,

Gruyere y Parmesano con uvas y frutos secos

Migas castellanas y uvas

Sushi Bar: makis, nigiris, sashimi, salsa de soja, jengibre y wasabi

Maestro jamonero: jamón ibérico con cortador (a elegir a partir de 100 invitados)

Barra de mojitos & caipirinhas & daiquiris

Estación de cervezas (incluye montaje con botellines de cerveza con alcohol, sin alcohol, tostada, cubos y hielo)

Embutidos ibéricos: cecina de León, sobrasada negra de Mallorca, morcilla patatera de Extremadura,

lomo ibérico de Extremadura, longaniza de Vic de Cataluña

Pintxos vascos: gilda, bacalao encebollado, salmón y huevo, txaca y champiñones con jamón

Gofres salados: ibérico de jamón tumaca, salmón con berenjena ahumada, foie con confitura de remolacha, queso con membrillo a la canela, bacalao con aguacate y cebolla encurtida

Recepción de bebidas antes del cóctel o previo a la ceremonia

Cerveza

Refrescos

Zumo de tomate

Barra de vinos durante 30 minutos

*Las estaciones se presupuestan sobre un mínimo de 100 personas.

*Se pueden cambiar 2 piezas de cóctel por jamón ibérico con picos artesanos.