



MENÚ TIPO CÓCTEL

Precio: 67,00€

Este menú que os proponemos es muy jovial y fresco, lo presentamos tipo buffet y los invitados están de pie (aunque hay posibilidad de sentarse también), es tipo cóctel donde los comensales pueden charlar distendidamente, tipo convivencia. Se presenta con distintos puestos donde hay diferentes tipos de comidas, están las chacinas, los quesos, los arroces, los mariscos, las carnes (show cooking), etc...

Es un menú muy variado y completo ya que hay muchas opciones y el comensal elige qué desea comer.

El menú contiene exactamente:

6 entrantes fríos y 6 calientes en la espera de novios.

buffet de quesos y maridajes con 6 tipos de quesos

Mesa de mariscos con gambas, langostinos y mejillones al vapor (Marisco de primera calidad y

Arroces: Tres tipos de arroces, risotto de champiñones, arroz con calamares en su tinta y paella

Ibéricos: Jamón con cortador, chorizo ibérico, carne mechada, chicharrones

Carnes: Presa a la plancha, mini burgers y chistorras (show cooking)

Fritos: Croquetas de cocido, croquetas de gambas y merluza, chocos fritos y adobito.

Buffet de pastelería francesa

Todo esto regado con vino de la zona (Mar de Jerez, Solea, Cereza, Verdejo, Viñedos de Hierro, Heracleo Alfaro (rioja),

Esperamos que os guste la propuesta. Somos flexibles y podemos cambiar platos a gusto del