



## Boda tipo cóctel 1

Precio: 127,00€

### Cóctel de bienvenida

Cup de frutas y alcohol o limonada helada con chips de bravas y aceitunas aliñadas

### Al llegar

Maestro cortador de jamón ibérico a cuchillo

Pulpeiro con pulpo “á feira” de O’Carballiño

### Estaciones y aperitivos salados

Estación de quesos gallegos y españoles D.O.

Estación de empanadas gallegas tradicionales

### Variadas

Estación de ibéricos y bellota: chorizo, salchichón, longaniza picante, lomo, paleta

Mini creps de cóctel de marisco

Delicias de melón macerado en moscatel o perlas de melón con jamón

Tostas mariñeiras de pisto ecológico con huevos de codorniz

Brochetas de queso gouda con tomatitos cherry con aceite a las finas hierbas

Cucharitas de mejillones de la ría a la vinagreta

Montaditos de Zorza con pimientitos de padrón

Chupitos de crema fría de calabaza con semillas de girasol saladas

### Servido en caliente (showcooking)

Estación de croquetitas caseras variadas

Mini hamburguesa de pan hojaldrado con costilla a baja temperatura y salsa barbacoa

Langostinos crujiente con queso crema y panko o langostinos crujientes con salsa tártara o piruleta de langostino

Crujiente de mejillón relleno de queso de Cebreiro

### Estaciones y aperitivos dulces

Tarta nupcial (consultar precios)

Estación de tartas: Bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso, crema y nuez, chocolate con galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...

Estación de chocolates y cakes caseros

Fuente de chocolate y brochetas de frutas

Buffet de chuches

## **Bodega (a elegir)**

Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía

Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro

Cava Freixenet Carta Nevada Brut

Aguas minerales naturales y refrescos

Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)