



Boda tipo cóctel 2

Precio: 137,50€

Cóctel de bienvenida

Vermut y coctelería tropical

Mojito con lima rayada, limón al cava, piña y ron añejo, daiquiri de fresa o limonada helada
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

Showcooking de arroz caldoso de mariscos

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)