



Menú Cóctel Boda

Precio: 125,00€

IBÉRICOS Y QUESOS ARTESANALES

- Jamón Ibérico Cebo de Campo 50% de Guijuelo cortado a cuchillo
 - Lomo 100% Ibérico de Bellota
- Salchichón Ibérico de Bellota loncheado
 - Chorizo Ibérico de Bellota loncheado
 - Cecina Black Angus

Selección de Quesos Artesanales:

- Queso Pata de Mulo (León)
- Queso Curado Zamora DOP
- Queso Mahón Menorca DOP
- Queso Parmigiano Reggiano 24 meses de curación

CANAPÉS

- Croquetas de Jamón Ibérico
 - Croquetas de Boletus
- Esfera de gorgonzola, manzana y pistacho
- Bombita de Morcilla de Burgos con piñones
 - Macaron de Boletus Edulis
- Milhojas de salmón ahumado y queso crema
 - Saquitos de verduras
 - Bao de Cochinita Pibil
 - Bao de Tinga de pollo

POSTRE

- Mini vasitos de tartas caseras:
chocolate, limón, queso y tiramisú

BEBIDA

3 horas de barra libre soft durante el cóctel:

- Cerveza Alhambra Reserva 1925
 - Estrella Galicia sin gluten
 - Mahou 0,0 Tostada
- Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Naranja y Fanta Limón
 - Vino Tinto Viña Pomal (Rioja)
 - Vino Blanco Ederra DO Rueda

Sabor Ibérico

- Agua Solán de Cabras

+ 3 horas de barra libre de copas posterior

EXTRAS INCLUIDOS

- Personal de servicio
- Mobiliario de cóctel

Adulto: 125 € Infantil: 55 € (IVA no incluido)