

Cóctel de entrada común para todos los menús

Aperitivos

Chupito de salmorejo
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada
Tartar de salmón y aguacate
Paleta de conos de foie
Pincho de chorizo criollo manchado con mostaza dulce
Pizarras de quesos variados con frutos secos
Mini kebap de pollo con salsa de yogur
Cazuelita de patatas bravas
Verduras en tempura
Empanada de pulpo
Huevos de codorniz sobre tosta de sobrasada
Huevos de codorniz sobre tosta de bacalao ajoarriero

***

Corners gastronómicos

Jamón ibérico cortado a la vista (a partir de 150 invitados se ponen 2 jamones en diferentes puntos y a partir de 225 invitados se ponen 3)
Corner de paella donde se sirve el arroz en mini paelleras

***

Bebidas

Refrescos, vino, cerveza, agua mineral, fino y cava
Aperitivos servidos en bandeja
El cóctel tendrá una duración de 1 hora y media
El coctel de entrada y las bebidas son iguales para todos los menús
Si la boda es de más de 150 invitados se incluyen 2 jamones y si es de más de 225 invitados se

incluyen 3