Menú tipo cóctel

Bienvenida

Estación agua de sabores

Cóctel de pie

Snacks de bienvenida (chips, olivas, tacos de queso, grissinis)

Barra libre de bebidas

6 aperitivos pasados fríos a escoger

Ravioli de gamba con ceps
Tosta de roastbeef
Taco de cecina y crema de queso con membrillo
Tosta de escalivada
Cono de burrata cremosa con tomate seco y orégano

10 aperitivos pasados calientes a escoger

Tortilla con mayonesa de trufa
Berenjena en tempura con miel
Croquetas de pollo rustido y de jamón con setas
Mini burguers serranito
Buñuelos de bacalao con miel de caña
Gyozas fritas con salsa okonomiyaki

2 estaciones de comida a escoger

Tablas de quesos con fruta variadas y mermeladas
Tablas de embutidos con picos y pan de cristal con tomate
Estación veggie (variado de brotes verdes, hummus, tomates, burrata con uvas braseadas, crudités, vinagreta de ajo, jengibre y cilantro)
Surtido de cremas frías (gazpacho de remolacha, Bloody Mary de fresa con anchoa, ajo blanco con almendras y uva)

2 estaciones de comida live cooking a escoger

Arroz negro con calamares

Fideuá de la costa con sepia

Risotto con setas y queso parmesano

Marisquería a la plancha (gamba roja, navajas, mejillones y calamar)

Parrillada de carne a la brasa (secreto, entrecot, chorizo criollo)

Huevos à la minute con láminas de jamón y patatas

Buffet de mini-postres o tarta nupcial (10 sabores)

Café y licores

Bodega

Libre durante todo el servicio (vino blanco, vino tinto, vino rosado, cava y champán)

Barra libre 2h durante el baile