



Showcooking & Brasas. Pack 2

Precio: 118,00€

Bienvenida

Limonada rosa

Patatas chips

Buffet de quesos y embutidos

Quesos

Old Amsterdam (Gouda viejo)

Ahumado

Semi curado

Cabra al romero

Curado manchego

Embutidos

Jamón ibérico

Longaniza

Fuet

Salchichón ibérico

Chorizo ibérico

Complementos

Crackers

Picos rústicos

Confituras variadas

Pan cristal con tomate

Aceite de olivas

Sal Maldon

Buffet de croquetas (escoger 4 sabores)

Jamón ibérico
Carne asada
Pollo asado
Chorizo picante y miel
Idiazabal y membrillo
Marisco y gambas
Sepia
Trompetas de la muerte y boniato
Verduras y queso de cabra
Tequeños de queso

La plancha

Brochetas de langostinos a la plancha con ajo y perejil

Se puede cambiar por buffet de huevos estrellados

Los arroces (formato tapa, escoger 2 sabores)

Paella de mariscos
Arroz de verduras
Fideuá de mariscos con alioli de pimentón
Arroz negro con alioli clásico

El Banquete A la Brasa ®Caliu (carne a la brasa, servidos para compartir)

Brochetas de pollo con salsa teriyaki
Costilla de cerdo cocida a baja temperatura, en salsa barbacoa
Magret de pato
Entrecote de Nebraska
Patata Cali al romero Salsa Chimichurri

Postres

Surtido de mini postres (3 por persona)

Bodega

Agua mineral
Agua con gas
Refrescos variados

Vino Blanco Selección del Sumiller / Verdejo.
Vino Tinto Selección del Sumiller / DO Montsant - Coca i Fito.

*Mínimo 80 comensales / para grupos más pequeños, consultar precio.