Menú finger buffer

Precio: 105,00€

Si está buscando una opción más dinámica que el estilo tradicional de un menú servido, le proponemos un cóctel con distintas estaciones. Sus invitados podrán moverse y reunirse libremente, acercándose a las estaciones a su ritmo.

Copa de bienvenida

Chips de patatas

Aceitunas

Mezcla de frutos secos

Selección de canapés fríos

Chips crujientes de verduras (patata, yuca y plátano macho) al parmesano.

Vasito de tartar de tomate y aceituna negra con espuma de queso y albahaca.

Cucharita de tartar de atún rojo y aguacate con germinados.

Vasito de ajoblanco malagueño y piñones tostados.

Estación de tostas

Tosta de jamón ibérico con dados de tomate y aove.

Tosta de foie micuit de pato con mermelada de higos.

Tosta de salmón ahumado con cremoso al eneldo.

Pincho de tortilla española.

Estación de quesos

Surtido de quesos nacionales e internacionales con frutas secas y mermeladas.

Selección de canapés calientes

Estación de piruletas y croquetas

Caramelos rellenos de foie.

Croquetas caseras de boletus, cocido y jamón ibérico.

Piruletas de codorniz con reducción de soja y sésamo blanco.

Caramelos de pato a la naranja.

Estación platos principales

Langostinos envueltos en espiral de patata.
Samosas rellenas de pollo y vegetales.
Vol au vent relleno de mousse de marisco con germinados.
Adobito malagueño.

Selección de dulces o tarta de boda

Pan y complementos

Bodega

Agua mineral natural, refrescos, cerveza.
Vino viñas de Vero tinto. D. O. Somontano.
Vino viñas de Vero blanco D. O. Somontano.
Vino viñas de Vero rosado D. O. Somontano.
Freixenet brut carta Nevada D. O. Cava.
Café y té.