

Menú de boda de cóctel

Precio: 66,00€

Canapés fríos

1 ud. de cada sabor por comensal
Pan de tomate con mantequilla de cebolla de Zalla y lomo de anchoa
Cuenquito de ensalada de gulas y gambas + microvegetales
Mousse de oca sobre pan de arándanos con su confitura
Queso de cabra con pistacho y pizca de azúcar moreno
Dados de solomillo de salmón con emulsión de gilda
Rulo de roastbeef con mostaza suave sobre coca
Cucharita de txangurro con vinagre de sidra
Tomatitos rellenos de ventresca
Tacita de crema a elegir
Para primavera-verano: gazpacho tradicional o de sandía o vichyssoise
Para otras otoño-invierno: marisco o de naranja, curry y zanahoria

Canapés calientes

2 ud. de cada sabor por comensal
Brocheta de verduras de temporada braseadas e hilo de aceite de oliva
Brocheta dúo de champiñones y bacón a las dos pimientas
Pastel de carne con queso fundido
Piquillos rellenos de merluza
Cintas de ave con sésamo
Pantxineta de carrilleras
Quiche Larraine

Postre

Zuribeltzas: bizcocho de mantequilla bañado en chocolate blanco y negro
Tarrito de natilla con fondo de galleta
Café o infusiones

Bodega

Cava Brut Nature Oriol Rossell
Vino tinto Magnum Rioja Montecillo
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino blanco Protos Verdejo 100%
Refrescos
Cervezas con y sin alcohol
Agua mineral

Precio comensal: **66,00 + 10% IVA.**