



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 pimientos

Pastel de carne con queso fundido

Piquillos rellenos de merluza

Cintas de ave con sésamo

Pantxineta de carrilleras

Quiche Lorraine

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.**