



Nuestras opciones de Catering

Cócteles y Finger Buffet

Cócteles fríos:

Vasito de Salmorejo con migas del pastor
Canapé de Anchoa y Pimiento Asado
Rolling de Salmón y Queso Crema
Pastel de Cabracho y salsa de ahumados
Cucharita de Ensaladilla, con mahonesa de Mariscos
Vasito de Gazpacho con Brocheta de Melón
Brocheta de Cherry y Mozzarella
Dúo de Quesos y Membrillo
Grisinis de Jamón y Tomate frotado
Rolling de Hummus y chip de Torrezno

Cócteles calientes:

Cigarritos de Cochinillo asado
Pirámides de crujiente de Tortilla con pimiento
Cata de Revolconas con aceite trufado y torreznillo
Croquetas del Obrador, surtidas
Crujientes de Langostino y salsa de Soja y Verdejo
Mini Tortillitas de Bacalao y Puerro
Ravioli de Marisco
Papa Arrugá con Mojo del Rondón
Pañuelo de Langostino con ali oli suave
Rolling de Manzana y Morcilla
Crujiente de Queso con confitura de Tomate

Postres:

Mini Torrija de Citricos
Petit Fours

Quesada del Rondón

Elección de 8 piezas 1 postre:

25€ iva inc. / persona

Elección de 10 piezas 1 postre:

29€ iva inc. / persona

Elección de 12 piezas 1 postre:

35€ iva inc. / persona

Incluye:

Cervezas, con y sin alcohol, Refrescos, Vino Blanco DO Rueda, Vino Tinto DO Vinos de CyL.

Mesa de Pescados:

Atún Rojo con Sésamo y Tartar de Tomate

Brandada de Bacalao en su tosta

Cazón Gaditano en Adobo

Bocaditos de Merluza en Tempura

19€ por persona

Mesa de Carnes:

Cochifrito y Majada de Ajo y Perejil

Brocheta de Pollo marinado en Cítricos y Mango

Mini Hamburguesa de Ternera con Rucula y Parmesano

Carrillera de Ternera guisada al Vino

19€ por persona

Mesa de Postres:

Brownie de Chocolate

Brocheta de Frutas y crema

Semifrio de Café y Licor

12€ por persona

El Rondón

Mesa en la zona de evento, donde los clientes pueden acercarse y servirse los diferentes platos que se preparan