



Ejemplo de menús para catering en el espacio que nuestro cliente elija

Precio: 65,00€

Menú en bufets para celebraciones

Bienvenida con copa de Cava Brut nature Rosé

Nueces de Macadamia & Parma

Xips de verduritas

Coctel de olivas mediterráneas

Buffets de fríos

Jamón Ibérico con surtido de picos, tostadas, coca, pan con tomate y aceite orgánico de Arbequina

Buffet de diferentes D.O de quesos con combinación de confituras y distintos tipos de tostaditas con
cartelería identificativa

Variedad de embutidos artesanos de elaboración propia: Butifarra blanca, Catalana, Longaniza,

Chorizo con cartelería identificativa

Tarrinas con dados de salmón y aceite de hinojo

Bols de ensalada con tres tipos de tomate, atún y arbequinas

Estación de calientes y arroces

Estación de brasas con mini hamburguesas de ternera ecológica

Butifarra de foie y setas

Brochetas de pollo de granja al curry

Filete de ternera sobre losa

Croquetas artesanas

Crujiente de langostino con salsa thai

Degustación de arroz con cigalas y alcachofas

Degustación de arroz con trufa

Tabla dulce

Mini Tarritos dulces
Piruletas de chocolate
Trufas de chocolate con té verde
Mini repostería
Mini mousses con coulis
Mini brownies
Cakepops

Barra de bebidas abierta durante la comida

Barra abierta Enologica con degustación de diferentes vinos y Cavas

Zumos de frutas
Refrigerios variados
Agua mineral
Agua con gas
Cervezas con y sin alcohol
Bitter
Vermuts blanco y negro

Precio por persona formato cóctel: desde 65 euros.

Suplemento formato banquete: 18 euros.

(Los precios no incluyen el IVA).