



Menú cóctel 2019-20

Precio: 57,00€

Cóctel (pasado por los camareros)

Ravioli de queso y miel

Salmorejo cereza

Copita de patata trufada

Burrito

Piruleta de bacon y dátil

Piruleta de langostinos marinados

Cartucho de calamares

Show cooking

Solomillo de ternera

Mini burger

Huevo de codorniz con sobrasada

* Mero al hojaldre de Gran Bretaña acompañado de crema de patatas

Sweet cooking

*Milhoja de crema de vainilla natural de Madagascar montada en directo

Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos y minerales

Moscato Ponte Vecchio

Café o infusiones

Alquiler finca 2700 €

Precio: 57 €

Iva no incluido

***Solo se realiza un evento diario la finca estaría sin limite horario**

El precio incluye:

Suite nupcial

Mantelería

Mesas y sillas Tiffany dorada

Vajilla y cubertería

Centro de mesa decorativa con vela o paniculata

Servicio de camareros y cocineros

Minuta (menú impreso) y mesero

Letrero luminoso love

Carpa con iluminación (15000 leds en el techo con lámparas)

Decoracion finca show room (paradas de cocina en directo)

Montaje ceremonia civil (sillas invitados ,sonido, atril y sillas de los novios)

Servicio de limpieza de aseos durante toda la noche

Prueba de menú para 2 (para 6 más de 100 invitados)