



Cóctel corto

Precio: 90,40€

Copa de bienvenida opcional

Verdejos Cañada del Soto y Señorío de Fuente Álamo

Monastrell Perturbado y Señorío de Fuente Álamo

Copa de cava

Refrescos Pepsi Company

Puntos fríos

Carretillas de cerveza escarchada con hielo pilé

Barra de coctelería y vermú

A la vista del comensal

Buffet de jamón ibérico etiqueta verde con cortador y picos mínimo 100 personas (para menos 150.

00 € extras)

Mesa de snack y aperitivos

Mesa de encurtidos

Minipinchos fríos

Paleta de pintor con cucuruchos

Anchoa marinada con estofado de pimientos y gazpacho de remolacha

Micuit de foie con cabello de ángel y zumo de piña.

Tabla de quesos nacionales e internacionales:

Lingote de queso fresco con anchoa y piparra

Minipinchos calientes

Tosta de morcilla con pimiento asado de la vega y dulce de cebolla
Risotto de trigo tierno, con boletus y parmesano
Mini hamburguesa de angus ternera hecha en casa
Judías con perdiz al estilo de la abuela

Entrantes para compartir

Jamón ibérico con su tomatito
Trío de quesos manchegos e internacionales
Tabla de pates caseros con cebollita confitada
Lomo de orza a baja temperatura con alioli de ñoras
Gratinado de patata y bacalao con frutos secos y miel

Plato principal

Carrillera ibérica estofada en monastrell
Pescado de lonja del día (en defecto del anterior)

Postres

Tarta de tres chocolates con brocheta de fruta natural

Bodega

Café

Sidra

Cava Brute Nautre

Cervezas

Refrescos

Agua mineral

Laguna Blanca y Viña Consolación Pago Guijoso DO (tintos)

Laguna Blanca y Cañada del Soto (blancos)

Catering Frontera

Precio por persona 90.40 €