



Cóctel Adultos

Precio: 115,00€

Aperitivos (Durante unas 2.30 horas aproximadamente)

4 buffets incluidos:

Quesos nacionales con panes artesanales

Ibéricos

Sushi

Jamón ibérico

Chips de yuca con polvo bravo

Melón osmotizado en px con jamón

Ensalada molinera de bacalao con naranja y polvo de acetina negra

Mozzarella sobre berenjena asada y vinagreta de anchoa

Ensaladilla de langostinos con camarones

Cucharita de salpicón de mejillón

Corneto de crema de queso con membrillo de puente genil

Guacamole con langostinos y pico de gallo

Gazpacho tradicional perfumado con albahaca y vinagreta de verduritas

Salmorejo con picada de jamón y huevo

Ajoblanco malagueño con uvas frescas

Milhojas de sobrasada con queso crema, miel de caña y nueces

Champiñones rellenos de torta de zuheros con jamón picado

Patata hueca con chorizo

Bikini trufado con jamón y queso brie

Bocapizza gratinada de mozzarella, cherrys y albahaca

Pulpo a la parrilla con crema de patata y aceite de pimentón

Vol au vent de gulas al ajillo con alioli

Cartuchito de adobillo frito

Croqueta de jamón ibérico

Bolitas de flamenquín cordobés

Brocheta de pollo y verduras glaseadas con teriyaki

Mini brioche de rabo de toro con emulsión y jugo de pepinillos

Crisol Jardines de Córdoba

Buffet de mini pastelería

Bodega

Vino blanco verdejo, tinto rioja & cava