



Cóctel más 6 corners

Precio: 82,00€

Córners

Córner de carnes con cocinero en directo (mini hamburguesiras de ternera, brocheta Teriyaki, medallón de solomillo ibérico, choricillos y morcillitas). Este córner lo realiza un cocinero delante de los invitados. De esta forma, los invitados se van acercando y eligiendo lo que quieren degustar.

Esta opción está muy de moda en estos momentos

Córner de quesos con 8 tipos distintos de quesos nacionales e internacionales, con panes, membrillo, nueces y uvas

Córner de risotto de setas

Córner de botellines

Cortador de jamón con jamón pata negra cebo, procedencia de Extremadura

Regalo de córner de aguas de sabores

Aperitivos fríos

Chupito de salmorejo con crujiente de jamón y lluvia de yema de huevo

Cucharita de tartar de salmón ahumado con brunoise de tomate Raff

Brocheta de queso con mascarpone rebozada en almendra Marcoma y uva negra

Vasito de mousse de ensaladilla con mayonesa de gambas

Vasito de ensalada Tabulé con cilantro y yuzu

Conito de micuit de foie con chudney de frutos rojos

Conito de caviar mujol con espuma de mantequilla y zumo de lima

Calientes y horneados:

Vol-au.vent de cebolla caramelizada con cheddar fundido

Hojaldrito de butifarra blanca con pimienta de Jamaica y una pizca de miel (crujiente y recién horneado)

Piruleta de queso

Aperitivo caliente

Croquetitas de boletus

Croquetitas de queso azul con anchoas

Rollito de masa wantón con chudney de manzana, morcilla y piñones

Rollito vietnamita de verduras con salsa de soja

Cazuelitas calientes

Cazuelita de patatas revolconas con torreznitos ibéricos

Bodega

Tinto Ribera del Duero

Blanco Verdejo

Cerveza Estrella Galicia o Mahou

Refrescos y agua

Precios para más de 100 comensales adultos (en caso contrario, consultar).