



## Menú 10 - Boda tipo cóctel

Precio: 250,00€

Cóctel (servido en la tras la ceremonia en las terrazas o directamente en la sala)

Mini mojito cubano

Cucharilla de tartar de salmón al estilo oriental

Bruscetta de guacamole y langostinos

Bruscetta de sardina ahumada, tomate, almogrotte (queso)

Cortador de jamón Ibérico, ibéricos, quesos, panes, frutas cortadas al estilo thai

Sushi-man: elaboración en directo de nigiri, sushi, rolls tanto de verduras como de pescados frescos (atún, lubina, salmón, pez limón, etc.)

Abridor de ostras

\*El servicio será progresivo de forma que dure al menos 3 horas. El buffet de dulces se montará en último lugar.

Finger foods (servidas por camareros)

Cucharillas de paella de arroz a banda con sepia y gambas

Croquetas caseras de bacalao y coliflor

Vasitos de salmorejo, mojama de atún blanco

Bocaditos de sobrasada ibicenca y membrillo

Chupitos de crema gamba roja, crujiente de pan

Mini-brochetas de cordero al estilo árabe

Brochetas de pulpo, panceta ibérica y patató arrugao

Cucharillas de salpicón de mariscos

Bocaditos de foie y manzana

Cucharillas de fideuá de mariscos pelados

Cucharillas de tartar de solomillo de buey

Buffet de dulces

Petit chox variados

Tartaletas de manzana

Tocinillo de cielo

Bocaditos de nata, etc.

## Bodega

Barra libre total desde aperitivo a fiesta final (excepto bebidas premium)

Cerveza, vino, aperitivos tipo Martini, agua, refrescos, long drinks, sangría, y cava

Barra temática de cócteles (exterior): mojitos, caipiriñas, etc.