

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
Chupìtos 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.