Menú Cocktail Boda nº 4

COCKTAIL DE PINCHOS

Milhojas de calabacín queso de cabra y confitura de frambuesa
Cucharita cremoso de anchoa bufala, cherry y eneldo
Tartaleta de txangurro y micro mezclum
Chupito de gazpacho suave con virutas de jamón ibérico
Mini cono de foie, confitura de higo y crocanti de almendra
Croquetitas caseras surtidas (jamón, bacalao) (2) (Caliente)
Mini bool risotto de boletus con polvos de ibérico (Caliente)

(Siempre se lleva un 15% más de cada pincho para el que quiera repetir)

CORNER DE IBÉRICOS Y QUESOS SURTIDOS

(paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón, idiazábal, Roncal y Parmesano)
Torres de pan variado, frutos del bosque y decoración campestre

CORNER DE PARRILLADA SHOWCOOKING

(Pinchos morunos tipo andaluz y pimentón, choricillos, morcilla, costilla, Brochetas de pollo y brochetas de verduras) (Se puede añadir chuleta a la brasa o chuletillas de cordero 2,81€*)

CORNER DE POSTRES

Diferentes tartas y frutas
(Red Velvet, Tarta de Limón, Carrot Cake, Tarta chocolate Selva Negra, Tarta de queso,
Brocheta de fruta en piña decorada, mini bool de fruta al ron)

BEBIDA

Vino tinto crianza El Otoñal, Blanco Rueda, Moscato, refrescos, cervezas y agua mineral
(Opción de Ramón Bilbao Crianza y Txakoli Bitxia 4,98€*)
(Opción de Marques de Cáceres Crianza y txakoli 6,78€*)

(La bebida está incluida desde el inicio en el cocktail hasta el postre)

115,77€*

944 532 354
hola@gastrolunch.es
www.gastrolunch.es

GastroLunch CATERING