Menú Cocktail Boda nº 5

COCKTAIL DE PINCHOS

Milhojas de calabacín queso de cabra y confitura de frambuesa
Cucharita de marisco con piña braseada
Chupito de salmorejo con nube de idiazábal
Mini cono de foie, confitura de higo y crocanti de almendra
Brocheta de bufala con cherry al pesto
Tosta de ensaladilla con huevo hilado y cebollino
Croquetitas caseras surtidas (rabo de vacuno, boletus) (2) (Caliente)

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

CORTADOR + JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

(Incluye mesa tematizada con torre de pan variado y tumaca)
(Se puede añadir tablas de queso idiazábal 3,39€*)

CORNER DE PARRILLADA SHOWCOOKING

(Chuleta de Vaca, 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 TAPA DE PAELLA SHOWCOOKING

(A elegir entre Marisco, Carne, Mixta, Arroz negro o Fideua)

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 Poliki-Poliki, Blanco Rioja, 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)

129,85€*

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

GastroLunch CATERING