Menú Boda nº1

COCKTAIL DE PINCHOS

Selección de 5 pinchos cocktail (3 fríos + 2 calientes)
(Siempre se lleva un 15% más de cada pincho para el que quiera repetir)

PRIMER PLATO

Paella Señoret de marisco Showcooking

(Se puede elegir otro tipo de paella)

SEGUNDO PLATO

Merluza sobre pisto y Espárragos trigueros plancha
o
Solomillo con pimientos y patatas asadas
o
Chuletones a la brasa con sus patatas asadas y pimientos rojos (showcokking)(+ 8€ pers.)

POSTRE

Milhojas rellena de crema con helado de yogur sobre tierra de oreo
o
Trampantojo de mandarina rellena de streusel y trocitos de naranja con base de sablé

BEBIDAS

Vino tinto crianza Romon Bilbao, Blanco Rueda Marques del Riscal,
refrescos, córner cervezas y agua mineral
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)
(Opción de Luis Cañas Crianza y Txakoli Gorka Izaguirre 5,30€ *)
(Opción de Díaz Bayo 15 meses Rivera del Duero y Albariño Mar de Frades 6,50€ *)

129€*

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

GastroLunch CATERING