

COCKTAIL 1

APERITIVOS FRÍOS

*Aceituna con gelatina de vermut
Gilda La Raquette
Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Tartar de atún rojo con aguacate
Ensaladilla rusa con gamba cristal*

APERITIVOS CALIENTES

*Siu Mai de langostino
Pan Bao de ragú de ternera y mayonesa
trufada
Croqueta de cecina y almendra
Empanadilla de cochinillo con salsa
brava
Buñuelo de bacalao con mayonesa
cítrica
Brocheta de pollo teriyaki
Arroz de setas y trufa*

POSTRES

*Tarta de queso con crumble
Dado de piña colada osmotizada*



65,90€ (+10 IVA)
Tlf. 622 301 263



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

COCKTAIL 2

APERITIVOS FRÍOS

*Aceituna con gelatina de vermut
Gilda La Raquette
Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Tabla de quesos
Tosta de anchoa con tomate
Tartar de atún rojo con aguacate*

APERITIVOS CALIENTES

*Siu Mai de langostino
Samm de torreznos con pico de gallo de
piña
Croqueta de cecina y almendra
Empanadilla de cochinillo con salsa
brava
Buñuelo de buey de mar con mayonesa
de su coral
Dado de solomillo al ajillo
Arroz caldoso con bogavante*

POSTRES

*Tarta de queso con crumble
Dado de piña colada osmotizada*



69,90€ (+10 IVA)
Tlf. 622 301 263



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

MENÚ 1

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Ensaladilla rusa con gamba cristal
Cucharita de pimientos con ventresca

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de cecina y almendra
Pan Bao con ragú de ternera y mayonesa
trufada
Samm de gambón en tempura

PRIMER PLATO

Gazpacho de aguacate con gamba blanca

SEGUNDO PLATO

Carrillera de cerdo ibérico asada en su
jugo y puré de boniato

POSTRE

Trufón de chocolate con crema inglesa



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

MENÚ 2

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Ensaladilla rusa con gamba cristal
Cucharita de pimientos con ventresca

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de cecina y almendra
Pan Bao con ragú de ternera y mayonesa
trufada
Tartar de atún rojo con aguacate

PRIMER PLATO

Arroz de setas y trufa

SEGUNDO PLATO

Bacalao confitado con pisto manchego

POSTRE

Pastel tres leches con sopa de fresones



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

MENÚ 3

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Ensaladilla rusa con gamba cristal
Tosta de anchoa con tomate

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de cecina y almendra
Samm de torrezno con pico de gallo de
piña
Siu Mai de langostino

PRIMER PLATO

Arroz de gamba roja y rape

SEGUNDO PLATO

Confit de pato con puré de boniato

POSTRE

Tarta Red Velvet



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

MENÚ 4

APERITIVOS FRÍOS

*Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Ensaladilla rusa con gamba cristal
Tosta de gilda sobre steak tartar*

APERITIVOS CALIENTES

*Croqueta de cecina y almendra
Samm de torrezno con pico de gallo de
piña
Siu Mai de langostino*

PRIMER PLATO

*Corvina con salsa de calabacín y pisto
manchego*

SEGUNDO PLATO

*Terrina de cochinillo a baja
temperatura con cremoso de boniato*

POSTRE

Tatín de pera con chantilly de vainilla



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

MENÚ 5

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Tabla de quesos con membrillo
Nigiri frito de steak tartar con huevo de
codorniz
Tosta de gilda sobre steak tartar

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de gamba al ajillo
Taco de cochinillo frito con pico de gallo
de granada
Pulpo frito con papa arrugá y holandesa
de kimchi

PRIMER PLATO

Gazpachuelo de bogavante

SEGUNDO PLATO

Jarrete de cordero a baja temperatura
con parmentier de patata y coulis de
frutos rojos

POSTRE

Cremoso de mascarpone con fresas spicy
y caramelo salado



76,90€ (+10 IVA)

Tlf. 622 301 263



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

MENÚ INFANTIL 1

APERITIVOS

*Surtido snacks
Croquetas de jamón ibérico del Valle
de los Pedroches
Mini Hamburguesa con cheddar y
salsa barbacoa*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Macarrones boloñesa gratinados
Milanesa de pollo con tomate y queso
mozzarella*

POSTRE

Vasito de muerte por chocolate



31,90€ (+10 IVA)
Tlf. 622 301 263



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.

MENÚ INFANTIL 2

APERITIVOS

*Surtido snacks
Croquetas de jamón ibérico del Valle
de los Pedroches
Mini Hamburguesa con cheddar y
salsa barbacoa*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot con patatitas

POSTRE

Vasito de muerte por chocolate



35,50€ (+10 IVA)
Tlf. 622 301 263



SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

- *Menú presupuestado
- *Bodega
- *Servicio de camareros y cocineros
- *Servicio de limpieza
- *Menús especiales que incluyen alergias e intolerancias
- *Mantelería y vajilla con estilo elegante y de calidad
- *Decoración e iluminación básica y con encanto del interior y exterior del lugar del evento
- *Servicios extras bajo presupuesto: Candy bar, mantelería, música, animación y entretenimiento.

FORMAS DE PAGO

- Primera transferencia (50%):** se deberá realizar una primera transferencia correspondiente al 50% del costo total, una vez que el menú haya sido elegido.
- Segunda transferencia (50%):** el 50% restante deberá ser transferido en la misma semana del evento, al confirmar el número final de invitados.