



CÓCKTAIL

PLATOS PARA ELEGIR FRÍOS

Tabla de quesos acompañados de picos

Jamón ibérico DO con picos y regañás

Lomo ibérico DO con picos y regañás

Chorizo ibérico DO con picos y regañás

Salchichón de Vic Casa Sendra con picos y regañás

Mortadela trufada Negrini

Gildas

Brochetas capresse

Chupito de salmorejo con lascas de jamón

Vasito de vichyssoise

Tortilla española

Conos con guacamole

Hummus con base de garbanzos (sin gluten)

Mini tartaleta de queso cremoso con uva y miel

Mini tartaleta de mousse de foie y frutos rojos

Tartaleta de mejillones en escabeche

Bolum de foie con nueza y gelatina de vino

Macaron de foie

Blinis de salmón al eneldo

Cucharita de tartar de salmón

Cucharita de tartar de vacuno con cebolleta china y aceite de trufa

Tataki de atún sobre coca con alga wakame y mayonesa

Envoltini de carpaccio, rúcula y parmesano

Empanada a elegir (atún, sardinillas, carne, zamburiñas, pulpo, bacalao con pasas o vegana)

PLATOS PARA ELEGIR CALIENTES

Vasito de crema de calabaza

Croquetas de jamón y papada ibérica

Croquetas de chipirón

Croquetas de boletus

Fingers de pollo con salsa agridulce de jengibre

Gyoza de confit de pato con hoisin

Pan bao de rabo de toro

Hakao de langostino

Langostino coreano

Cigarrillo de gambas al ajillo

Cigarrillo de huevos fritos con chorizo

Tortillita de camarón

Pincho de torrezno

Pincho de chistorra

Piparras (a elegir en tempura o sin tempura)

Piruletas de queso de cabra y confitura de tomate

Merluza rebozada con mayonesa de pimiento rojo

Mini brioche de roast beef con mayonesa de trufa y mostaza de Dijón

Taco de cochinita pibil con cebolleta encurtida

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

Guisos al gusto

Rissotto parmigiano con trufa

Carrillera estofada con parmentier de patata

Cochinillo desmigado con compota de manzana

POSTRES

Brochetas de fruta variada
Brownie de chocolate
Tarta de queso (preguntar por los tipos)
Arroz con leche
Mini tartaleta de compota de manzana

BEBIDAS: Servicio de barra libre mientras dure el evento

Vino tinto de Rioja Crianza
Vino blanco de Rueda
Cerveza con alcohol
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Agua con gas
Agua sin gas

VINOS: A elegir 1 tinto y 1 blanco

RIOJAS CRIANZAS

Glorioso Crianza
Cune Crianza
Viña Pomal Crianza
Marqués de Cáceres Crianza
Hacienda López de Haro Crianza
Viña Herminia Crianza
Añares Crianza

RUEDA VERDEJO

Cune Rueda Verdejo

Viña Mayor Rueda Verdejo

Beronia Rueda Verdejo

Marqués de Cáceres Rueda Verdejo

3 Fríos, 3 Calientes y 1 postre a elegir	38 € / persona + IVA
4 Fríos, 4 Calientes y 1 postre a elegir	40 € / persona + IVA
5 Fríos, 5 Calientes y 1 postre a elegir	42 € / persona + IVA
6 Fríos, 6 Calientes y 2 postres a elegir	44 € / persona + IVA
7 Fríos, 7 Calientes y 2 postres a elegir	48 € / persona + IVA
8 Fríos, 8 Calientes y 2 postres a elegir	52 € / persona + IVA

(IVA 10% NO INCLUIDO)

Precio para un mínimo de 15 personas

Un camarero por cada 15 personas

Servicio de cóctail servido en bandeja por camareros

Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el precio

Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio

CONDICIONES GENERALES

El servicio incluye:

- Montaje y desmontaje
- Servicio de camareros
- Menaje básico: vasos, copas y tazas

Otras opciones que no están consideradas en el presupuesto:

Café	3,00 € / Persona
Camareros extras	20,00 € / Camarero hora

Los menús están sujetos a modificaciones sugeridas por nuestros clientes. No obstante, los precios pueden verse modificados.

Existe la posibilidad de elegir menaje distinto al proporcionado, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Existe la posibilidad de elegir mobiliario extra, distinto al indicado en el presupuesto, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Con fecha límite 4 días antes, se deberá confirmar al catering el número final de invitados que será el mínimo que se facture.

Tenemos opciones de platos para alérgicos e intolerantes. En caso de figurar entre los asistentes les pedimos que nos lo comuniquen tan pronto lo sepan.

En caso de aceptación del presupuesto se abonará el 50% del total, en concepto de depósito, en el momento de la confirmación para bloquear el día. Este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables al catering.

El 50% restante se abonará 4 días antes del evento con la confirmación final de los asistentes.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Móvil: 689 642 293

Email: eventos@grupotartar.es