

Cóctel Vino Español

(45 minutos de duración)

Bandejas de canapés variados

Selección de embutidos ibéricos de Guijuelo

Jamón

Lomo

Chorizo

Salchichón

Tabla de quesos

Curado de oreja

Semicurado

Tetilla

Tortilla Española

Hornazo y empanadas

Mini pastelitos

Petits Poux

Petits Four

Bebidas

Vino blanco, tinto, cervezas, refrescos, aguas minerales y cócteles

Precio por persona: 17.50€ IVA Inc.

(Mínimo 75 personas)

Cóctel Arcadia

(1 hora de duración)

Bandejas de canapés variados

Mini tartaletas

Selección de embutidos ibéricos de Guijuelo

Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón

Tabla de quesos

Purado de Oveja, Semicurado y Tetilla

Tortilla de Patata

Hornazo y Empanada

Phupitos

Gazpacho de bogavante y langostinos

Crema de melón y crujiente de jamón

Mini brochetas frías

Mozzarella de búfala y Cherry

Anchoas con pepinillo

Boquerón y aceitunas negras

Jamón de pato y gelatina de tomate

Queso fresco y salmón marinado

Pinchos calientes:

Langostino en Tempura

Calabacín y Cherry,

Lomo en adobo a los dos pimientos

Dulce al pimentón de la Vera y patata

Dechuga de pollo Villeroi

Bebidas

Vinos blanco, tinto, refrescos, cervezas, cócteles y aguas minerales

Precio por persona: 24.50€ IVA Inc.

(Mínimo 50 personas)

Cóctel Los Naranjos

(1 hora y media de duración)

Bandejas de canapés variados

Mini tartaletas

Selección de embutidos ibéricos de Guijuelo

Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón

Tabla de quesos

Purado de Oveja, Semicurado y Tetilla

Tortilla de Patata

Cornazo y Empanada

Chupitos

Gazpacho de bogarante y langostinos

Crema de melón y crujiente de jamón

Puajado de foie y kilos

Crujientes

Farinato, Morcilla

Huevos con chorizo

Monedero de marisco y Dados vegetales

Mini brochetas frías

Mozzarella de búfala y Cherry

Anchoas con pepinillo

Boquerón y aceitunas negras

Jamón de pato y gelatina de tomate

Queso fresco y salmón marinado

Pucharillas frías

Salpicón de marisco

Ensalada de bacalao

Foie con firmabuesa

Paela y Arroces

Paela Valenciana

Arroz de marisco

Pinchos calientes

Langostino en Tempura

Calabacín y Cherry,

Lomo en adobo a los dos pimientos

Dulpo al pimentón de la Vera y patata

Lechuga de pollo Willeroi

Brocheta de frutas naturales

Surtido de mini pastelitos

Bebidas

Vinos blanco, tinto crianza, refrescos, cervezas, cócteles y aguas minerales

Precio por persona: 37.50€ IVA Inc.

(Mínimo 50 personas)

Cóctel HorusChic

(2 horas de duración)

Bandejas de canapés variados

Mini tartaletas

Selección de embutidos ibéricos de Guijuelo

Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón

Tabla de quesos

Curado de Oveja, Semicurado y Tetilla

Tortilla de Patata, Hornazo y Empanada

Shupitos

Gazpacho de bogavante y langostinos

Crema de melón y crujiente de jamón

Sujado de foie y kilos

Crujientes

Farinato, Morcilla

Huevos con chorizo

Monedero de marisco y Dados vegetales

Mini brochetas frías

Mozzarella de búfala y Sherry

Anchoas con pepinillo

Boquerón y aceitunas negras

Jamón de pato y gelatina de tomate

Queso fresco y salmón marinado

Pucharillas frías

Salsipicón de marisco

Ensalada de bacalao

Foie con mango

Raella y Arroces

Raella Valenciana

Arroz de marisco

Arroz negro de calamares y gambas

Pinchos calientes

Langostino en Tempura

Calabacín y Sherry

Lomo en adobo a los dos pimientos

Dulco al pimentón de la Vera y patata

Rechuga de pollo Villeroi

Mini cazuelas

Bacalao gaoarriero - Historta con patatas fritas

Rechuga de pollo al Curry - Dimientos del piquillo rellenos de marisco

Brocheta de frutas naturales

Masitos de mousse de mango y maracuyá

Surtido de mini pastelitos

Bebidas

Vinos blanco, tinto crianza, refrescos, cervezas, cócteles, cava y aguas minerales

Precio por persona: 52.00€ IVA Inc.

(Mínimo 50 personas)

