

# MENU BODA N°2

## 87,00€\*

---

Presupuesto realizado para boda 100 o más comensales  
Cristalería, vajilla, mantel de tela y servilletas  
Mesas y sillas madera con cojín  
Montaje de material  
Minutas  
Servicio de camareros y cocineros  
Visita al espacio antes del enlace para organización del evento  
Portes y montaje Bilbao o alrededores  
Cata de menú para 4 personas

---

### COCKTAIL DE PINCHOS

Brandada de bacalao, gulas y ajo seco  
Crema de aguacate, bacón y puerro frito  
Tosta de foie y confitura de higo  
Jamón ibérico sobre tosta de cristal con tumaca  
Panini ibérico con salsa de idiazabal  
Corner de mini talos showcooking  
(Carpa ambientada incluida)  
4 variedades a elegir hechos al momento  
Chorizo, morcilla, bacón, queso, mixto, pollo.....

-----

### 1º PLATO

Buquet de lechuga, ventresca de atún, cebolla confitada y piquillos braseados

### 2º PLATO

Chuletón a la brasa showcooking  
(Se pone al centro cada 4 pers. con pimientos y patatas asadas)

### POSTRE

Tarta de hojaldre rellena de crema con helado de vainilla sobre oreo

Cafés e infusiones

-----

## BEBIDA

Vino tinto crianza El Otoñal, Blanco Rueda, Lambrusco, refrescos, cervezas y agua mineral,  
Cava Brut Codorniu

(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)

### Observaciones:

- Licores para el postre 2€\*
- Sorbete de limón o mandarina y gelatina de menta 3€\*
- Corner de Limonada para la llegada de los invitados 3€\*
- Tarta Fondan para el corte de 3 alturas 150€\*
- Barra libre las 2 primeras horas 18€ (tercera hora cortesía Gastro Lunch)
- Barra de mojitos 7€\* (duración 1:30h)
- Sillas para ceremonia con cojín 1,95€\*
- Menú de 5 pinchos recena 7€\* por pers.

*\*Los precios son por persona y sin el 10% IVA*