

MENU BODA N°3

90,50€*

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 6 personas

COCKTAIL DE PINCHOS

Lamina de bacalao pil-pil sobre tosta pan de cristal

Puntas de espárrago, salsa chalota y crujiente de ibérico

Mini pimiento de txangurro con crocanty de almendra

Brocheta de rape y verduritas con salsa americana

Brocheta de langostino, cherry y huevo de codorniz

Corner de ibéricos y quesos
paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón
Idiazabal normal y ahumado, roncal y parmesano
Torres de panes surtidos, tumaca, uvas, frutos secos y frutas del bosque

Corner barbacoa Showcooking
Brochetas de pollo, cerdo y verduras
Centro de chuleta fileteada, chorizo, morcilla
Costillar de cerdo adobado

2º PLATO (Elegir 1)

Lubina al horno sobre panadera, mini verduritas y palomitas al curry

O

Solomillo, salsa idiazábal, patatas asadas y pimientos rojos asados

POSTRE

Lingote de chocolate con helado

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*