

MENU BODA N°4

94,50€*

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

Brandada de bacalao con gulas y ajo seco

Milhojas de calabacín, queso de cabra y confitura de frambuesa

Cucharita de marisco y piña braseada

Tosta de ventresca sobre pisto y cebolla dulce

Chupito de gazpacho o chupito crema de calabaza

Mouse de aguacate, bacon y puerro frito

Croquetitas surtidas (jamón, bacalao, boletus) (3)

Brocheta de pulpo con crema de patata ahumada

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

1º PLATO

Ensalada de pato, virutas de foie y vinagreta de frutos del bosque

2º PLATO (Elegir 1)

Rape y langostinos flambeados sobre risotto de marisco

O

Cochinillo confitado a baja temperatura sobre su jugo y panadera al romero

POSTRE

Torrija sobre crema de natillas y helado de chocolate

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*