

MENU BODA N°5

110,00€*

Presupuesto realizado para boda 100 o más comensales
Cristalería, vajilla, mantel de tela y servilletas
Mesas y sillas madera con cojín
Montaje de material
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

Tosta de foie y confitura de higo

Calabacín en tempura, queso de cabra a la miel y yogur

Cucharita de marisco verduritas salteada y piña braseada

Gilda casera con huevo de codorniz

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

Mini cono de boletus con polvos e ibérico

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 de mar (showcooking)
Brocheta de langostinos y cherry flambeados
Brocheta de

1º PLATO

Bogavante, langostinos y verduritas en hojaldre

2º PLATO (2 medias raciones)

Merluza sobre pisto y puerro frito

Sorbete de limón o mandarina con gelatina de menta

Solomillo con boletus, cebollitas caramelizadas y salsa romescu

POSTRE

Lingote de chocolate

Cafés e infusiones

BEBIDA

**Vino tinto crianza Lopez de Haro, Txakoli Bitxia, 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€*
- 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*