

MENU BODA N°1

43,00€*

Presupuesto realizado para boda de 100 o más comensales
Cristalería, vajilla, mantel de tela y servilletas
Mesas rectangulares y de cocktail
Montaje de material
Servicio de camareros y cocineros
Montaje de cocina
Visita al espacio antes del enlace para organización del evento
Portes y montaje Bilbao o alrededores (10km)
Cata de menú

COCKTAIL DE PINCHOS

Mini bool ensalada de ventresca y vinagreta de pimientos

Queso de cabra, foie y cebolla 2 texturas sobre tosta

Mini croissant multicereal relleno de roast-beef, mini acelga y salsa curry

Panini ibérico con salsa idiazábal

Mini bagueta de bonito, piquillo y suave mayonesa

Brocheta de pulpo con vinagreta

Canapés variados (10 variedades)

Brocheta de langostinos con piña braseada **Caliente**

Croquetitas surtidas (jamón, bacalao, boletus) **Caliente**

Brocheta de pollo con verduritas en tempura **Caliente**

POSTRE

Brochetas de fruta en piña decorada

Canutillo de hojaldre relleno mouse de chocolate y crocanti de almendra

Cafés e infusiones

BEBIDA

Vino tinto crianza El Otoñal, Blanco Rueda, lambrusco, refrescos, cervezas y agua mineral, cava Brut Codorniu

(La bebida está incluida en el cocktail hasta el postre)

Observaciones:

- Tarta Fondan para el corte de 3 alturas 150€*
- Licores variados postre 2€*
- Barra libre las 2 primeras horas 18€* (**hora extra 4€***)
- Sillas para ceremonia con cojín 1,95€*
- Menú de 5 pinchos recena 7€* por persona
- Corner de ibéricos y quesos 8€*
- Corner de barbacoa 15€*
- Sorbete de limón con gelatina de menta u otros 3€*
- Cocktail de limonada recepción 2,50€*

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