

# MENU BODA N°2

## 51,00€\*

---

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

Cracker milhojas queso de cabra con calabacín y mermelada de naranja

Gilda de anchoa con huevo de codorniz, aceituna y pimiento rojo

Mouse de aguacate con langostinos al limón y puerro frito

Brandada de bacalao con gulas y ajo seco

Brocheta de pulpo con vinagreta

Mini hamburguesas de solomillo con cebolla confitada y cheddar **Caliente**

Mini cono de boletus y morcilla con polvos de ibérico **Caliente**

Brocheta de langostinos con cherry y cebolla crujiente **Caliente**

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

Brocheta de pollo al curry con patata asada **Caliente**

Corner de ibéricos y quesos surtidos  
(paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón, idiazábal, roncal y parmesano)

### POSTRE

Brochetas de fruta en piña decorada

Pastelitos de bocado artesanos

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 barbacoa 15€\*
- Sorbete de limón con gelatina de menta o otros 3€\*
- Cocktail de limonada recepción 2,50€\*

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