

MENU BODA N°3

66,00€*

Presupuesto realizado para boda de 70 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

Brocheta de mozzarella con cherry al pesto

Ventresca sobre pisto

Tosta de foie y confitura de higo

Cucharita de marisco con verduritas

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

Hojaldrito de boletus y puerro frito **Caliente**

Corner de ibéricos y quesos surtidos
(paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón, idiazábal, Roncal y Parmesano)

Corner de parrillada (**Caliente**)
(diferentes carnes y brochetas a la brasa)

POSTRE

Brochetas de fruta en piña decorada

Mini tarta de queso con frambuesa

Baldosita de Bilbao rellena de cítricos

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
- 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*