

MENU BODA N°4

81,00€*

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

Mouse de espinaca con langostinos al limón y puerro frito

Cucharita cremoso de anchoa bufala, cherry y eneldo

Botellín de gazpacho suave casero

Brocheta de langostinos con piña braseada

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

Mini bool rissoto de boletus con polvos de ibérico **Caliente**

Taco de bacalao bizkaina con puré de patata ahumado **Caliente**

Corner de mini ensaladas 4 variedades

(ensalada Caprese, ensalada ventresca, ensalada pollo, ensalada de pasta al pesto)

Corner de ibéricos y quesos surtidos

(paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón, idiazábal, Roncal y Parmesano)

Corner de parrillada

(diferentes carnes y brochetas a la brasa)

POSTRE

Brochetas de fruta en piña decorada

Canutillo de hojaldre relleno de mouse de chocolate y crocanti de almendra

Milhojas de crema y chocolate

Taquito de pastel vasco con 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:

- Tarta Fondan para el corte de 3 alturas 150€*
- Licores variados postre 2*
- Barra libre las 2 primeras horas 18€ (tercera hora cortesía Gastro Lunch)
- Sillas para ceremonia con cojín 1,95*
- Menú de 5 pinchos recena 7€* por persona

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