

MENU CELEBRACIONES N°1

46,50€*

Presupuesto realizado para 40 o más comensales
Cristalería, vajilla, cubiertos
Montaje de material
Servicio de camareros y cocineros
Visita al espacio antes del evento (Bilbao alrededores)

ENTRANTES EN CENTRO DE MESA

Platos de ibéricos surtidos

Ensalada queso de cabra con frutos secos y vinagreta de pimientos

Fritos variados (croquetas, langostinos orly, jamoncitos)

Foie con sus tostas y mermeladas

SEGUNDO (ELEGIR 1 O 2)

Merluza sobre pisto y puerro frito

Bacalao horno, patata panadera, cebolleta confitada y crema de guisantes

Solomillo, pimientos asados y salsa idiazábal

Chuletón con sus pimientos y patatas (1 para cada 2 pers.)

POSTRE (ELEGIR 1)

Lingote de chocolate sobre oreo y helado de frambuesa

Milhojas de crema y almendra, chupito de natillas y chocolate

Tarta de queso casera con frambuesa

Incluye cafés o infusiones

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

BEBIDA

Vino tinto crianza El Otoñal, Blanco Rueda, lambrusco, refrescos, cervezas y agua mineral,
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)

Observaciones:

- La bebida no está incluida, en caso de necesitar sería 6€* por persona
- Mesas, sillas madera + cojín, mantelería, servilletas y plato presentación 9€* por persona (incluye el montaje día anterior o el mismo día antes del evento)
- Licores variados con el postre 2€*
- Sorbete en comida 3€*
- Copa de cava con el postre 2€*
- Barra libre de combinados hora 8€* (mínimo 2 horas)(consultar)
- Barra de mojitos 7€* (duración 1:30h)
- Servicio de corner limonada para recepción en llegada 3€* por persona
- Servicio corner de ibéricos y quesos para el cocktail bienvenida 8€* por persona
- Menú de 5 pinchos recena 7€* por persona

Estos menús se pueden modificar al gusto, en caso de necesitar algún plato que no esté en los menús consúltenos.

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