

LUNCH Nº4

22,00€*

Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso

Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso **con servicio de camareros 24,50€***

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas **22,50€ ***

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas **con servicio de camareros 25,00€ ***

FRIOS

Tablas de ibéricos surtidos con sus picos (Jamón/lomo/chorizo)

Mitad mini ensalada de quinoa con verduritas asadas

Mitad Laminas de bacalao sobre tosta con pimientos asados y pil-pil

Cucharita de ventresca con cebolla confitada y micromezclum

Canutillo de foie y frambuesa

Mini baguetina de lacon con brie y salsa curry/yogur

CALIENTES

Hojaldrito de boletus y morcilla con mermelada de piquillo

Croquetitas caseras de jamón ibérico, bacalao y boletus (2)

Mini hamburguesa de solomillo con cebolla dulce y cheddar

Brocheta de langostinos en panko y soja

Mini brownie

Brochetas de fruta en piña decorada

Vino tinto crianza El Otoñal, blanco rueda, refrescos, cervezas y agua

Portes, montaje y recogida

Observaciones:

- 9 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos + 2 dulces x pers.
- El servicio de camareros está estimado en 1 hora desde la hora indicada
- En caso de no solicitar camarero los pinchos calientes se servirán a temperatura ambiente o bien se podrán sustituir por más pinchos fríos.
- A partir de 60 personas con servicio de cristalería y vajilla será obligatorio el servicio de camareros
- Todos los eventos que su hora de inicio exceda de las 19h será obligatorio el servicio de camareros

Servicios para más de 40 pers. (menos consultar)

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