

LUNCH Nº5

26,00€*

Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso

Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso **con servicio de camareros** 28,50€*

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas 26,50€ *

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas **con servicio de camareros** 29,00€ *

FRIOS

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

Tablas de queso variados idiazábal normal y ahumado, manchego

Pincho de salmón noruego con muselina de bonito, vinagreta y micromezclum

Mitad Mini bool ensalada capresse (lechuga, bufala, tomate, aceituna negra y nuez)

Mitad wrap de pollo y s.s. yogur

Mini croissant multicereal con crema de aguacate, huevo, lechuga y cebolla confitada

Brocheta de pulpo con vinagreta de pimientos y pimentón

CALIENTES

Mini piquillo relleno de txangurro

Brocheta de rape con verduritas y patata asada

Brocheta de langostino en pan japonés y soja

Mini quiche casero de bacón y puerro

Brocheta de solomillo con micro cebolla caramelizada

Pastelitos artesanos de bocado
Vasito de fresa y chocolate blanco

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

Observaciones:

- 9 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos + Tablas de quesos + 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