



Menú Rosè

Mínimo 100 personas

Gourmet

Conitos Rellenos de Mousse de foie y Cebolla Crujiente

Copitas de Ensaladilla de Mariscos

Perlas de Melón con Jamón Serrano

Delicatessen

Piruleta de Queso Camembert

Torpedos de Langostinos Crujientes con Coco

Gambas en Hilo de Patata Crujiente

Vip

Brusketas de Solomillo con Champiñones

Montadito de Ternera a las 4 Pimientas

Tostada de Pulpo con crema de patata en aceite de Pimentón

Bodegones

Mesa de Jamón Ibérico con Sableador Profesional

Show Cooking Gamba Roja

Mini Hamburguesas a la Plancha

Mesa de Candy Bar

2 Minis Fondues de Chocolate con Frutas
con Postres, Dulces y Bizcochos

Refrescos, Cervezas y Agua

Vino Tinto Rioja, Blanco Rueda y Rosado Lambrusco

Bodegas Francisco Gómez

Sidra y Cava

68€ Incluido Iva y porte

78€ incluido barra libre x 4 horas, iva y porte

Mantelería, champaneras al Centro de las Mesas, Cristalería,
Mantelería y Servicio de Camareros dando pases de Canapès



Menú Jazmín
Mínimo 100 personas
Obsequio Recena

Gourmet

Rollitos de Salmón , Queso Tropical y Caviar
Platitos de Ensalada de Atún con tomate
Montadito de Sobrasada, Queso Cabra y Cebolla Crujiente

Delicatessen

Dátiles con Bacon
Gamba en Hilo de Patata Crujiente
Finguers de Mozzarella con Aderezo Mil Islas

Vip

Piruletas de Pechuga a la Miel de Mostaza y Sésamo
Pintxo de Secreto Ibérico con Chistorra al Chimichurri
Brusketa de Ternera en Salsa Pimienta verde

Bodegones

Mesa de Jamón Ibérico con Sableador Profesional
Show Cooking Gamba Roja
Hamburguesas a la Plancha

Mesa de Candy Bar

2 Minis Fondues de Chocolate con Frutas
con Postres, Dulces y Bizcochos

Refrescos, Cervezas y Agua
Vino Tinto Rioja, Blanco Rueda y Rosado Lambrusco
Bodegas Francisco Gómez
Sidra y Cava

68€ Incluido Iva y porte

78€ incluido barra libre x 4 horas, iva y porte

Mantelería, champaneras al Centro de las Mesas, Cristalería,
Mantelería y Servicio de Camareros dando pases de Canapès .



Menú Azahar

Mínimo 100 personas

Obsequio Recena

Gourmet

Canapè de Bacalao con Cebolla y Tomate Confitado

Conitos de Patè de Manzana y Frutos Secos

Copitas de Tartár de Salmón con Soja y Módena

Delicatessen

Conitos de Papel con Croquetas de Jamón Ibérico

Tentaciones de Verduras y Queso

Langostino Frito en Balsàmico de Mango

Vip

Muslitos de Codorniz

Piruletas de Pollo Tikka Massala

Costillitas a la BBQ.

Bodegones

Mesa de Jamón Ibérico con Sableador Profesional

Show Cooking Gamba Roja

Mini Hamburguesas a la Plancha

Mesa de Candy Bar

2 Minis Fondues de Chocolate con Frutas

con Postres, Dulces y Bizcochos

Refrescos, Cervezas y Agua

Vino Tinto Rioja, Blanco Rueda y Rosado Lambrusco

Bodegas Francisco Gómez

Sidra y Cava

68€ Incluido Iva y porte

78€ incluido barra libre x 4 horas, iva y porte

Mantelería, champaneras al Centro de las Mesas, Cristalería,
Mantelería y Servicio de Camareros dando pases de Canapès



Menú Orquídea

Mínimo 100 personas

Obsequio Recena

Gourmet

Pepinillos con Salmón , queso crema y Hueva

Copitas Cocktail de Gambas en Salsa Rosa

Mini Ensaladitas César con Pollo a la Plancha y Parmesano

Delicatessen

Tentaciones de Verduras y Queso con Tomate Confitado

Panecillo de Sobrasada y huevo frito de codorniz

Queso Frito con Higos y Dátiles

Vip

Tiras de Merluza en Salsa Romesco

Piruletas de Cordero a la Miel de Romero

Finguers de Pechuga a la Barbacoa

Bodegones

Mesa de Jamón Ibérico con Sableador Profesional

Show Cooking Gamba Roja

Mini Hamburguesas a la Plancha

Mesa de Candy Bar

2 Minis Fondues de Chocolate con Frutas

con Postres, Dulces y Bizcochos

Refrescos, Cervezas y Agua

Vino Tinto Rioja, Blanco Rueda y Rosado Lambrusco

Bodegas Francisco Gómez

Sidra y Cava

68€ Incluido Iva y porte

78€ incluido barra libre x 4 horas, iva y porte

Mantelería, champaneras al Centro de las Mesas, Cristalería,
Mantelería y Servicio de Camareros dando pases de Canapès