

Cocktail nº 1

Ibérico con Perlas de Melón
Chupito de Salmorejo con Vrutas de Jamón
Mousse de Burgo con Pasas de Corinto
Ventresca de Atún con Piquillos y Cebolleta Dulce
Tomate Raf con Huevo de Perdiz

Quiche Lorraine
Queso en sus Quesos
Minicucharitas de Tortilla de Cebolla con Mayonesa de Pimientos
Cruditèe de Ensaladas y Hortalizas con Salsa Roquefort

Mini Navette de Jamón con Mojo Rojo
Bocatino de Pollo con Rucula

Mini pastelitos

CARMELA | CATERING

Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral

*PRECIO 19,00 EUROS/PERSONA
10% Iva no incluido*

Duración aproximada 1 hora

El número definitivo de comensales para los servicios contratados de restauración, se reconfirmará con 5 días de antelación. Este será el número a considerar a efectos de facturación

Cocktail nº 2

Salmón con Juliana Crujiente de Puerros
Ventresca de Atún con Pimientos y Cebolleta Dulce
Carpaccio de Piña con Mousse de York
Salmorejo de Remolacha y Virutas de Mojama
Morcilla con Manzana y Caramelo de Balsámico
Ibérico, Foie y Juliana de Mango

Surtido Mini Quiche
Queso en sus Quesos
Minicucharitas de Tortilla de Cebolla con Mayonesa de Pimientos
Mejillones con Gelée de Lima y Pipirrana Andaluza

Ciabatta de Jamón con Kumato y Arbequina
Baguettine de Pintada con Berros y Tomate Deshidratado

Les Mignardises

CARMELA | CATERING

Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral

*PRECIO 22,00 EUROS/PERSONA
10% Iva no incluido*

Duración aproximada 1 hora

El número definitivo de comensales para los servicios contratados de restauración, se reconfirmará con 5 días de antelación. Este será el número a considerar a efectos de facturación

Cocktail nº 3

Setas con Bacalao y Mojo de Tomate Deshidratado y Piñones
Minicanelón de Salmón con Paté de Centollo
Ibérico, Foie Grass y Juliana de Mango
Rollitos de Berenjena y Chatca con Chip de Albahaca
Pipirrana de Anguila Ahumada y Kumato
Ajoblanco de Coco con Virutas de Jamón de Pato

Surtido Mini Quiche
Queso en sus Quesos
Cremoso de Coliflor con Huevos de Salmón y Geleè de Mosto
Mejillones con Gel de Lima y Pipirrana Andaluza

Focaccia de Lomo a la Sal con Canónigos
Ibérico con Boletus y Padano en Pan Polar

Les Mignardises

CARMELA | CATERING

Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral

*PRECIO 25,00EUROS/PERSONA
10% Iva no incluido*

Duración aproximada 1 hora

El número definitivo de comensales para los servicios contratados de restauración, se reconfirmará con 5 días de antelación. Este será el número a considerar a efectos de facturación