

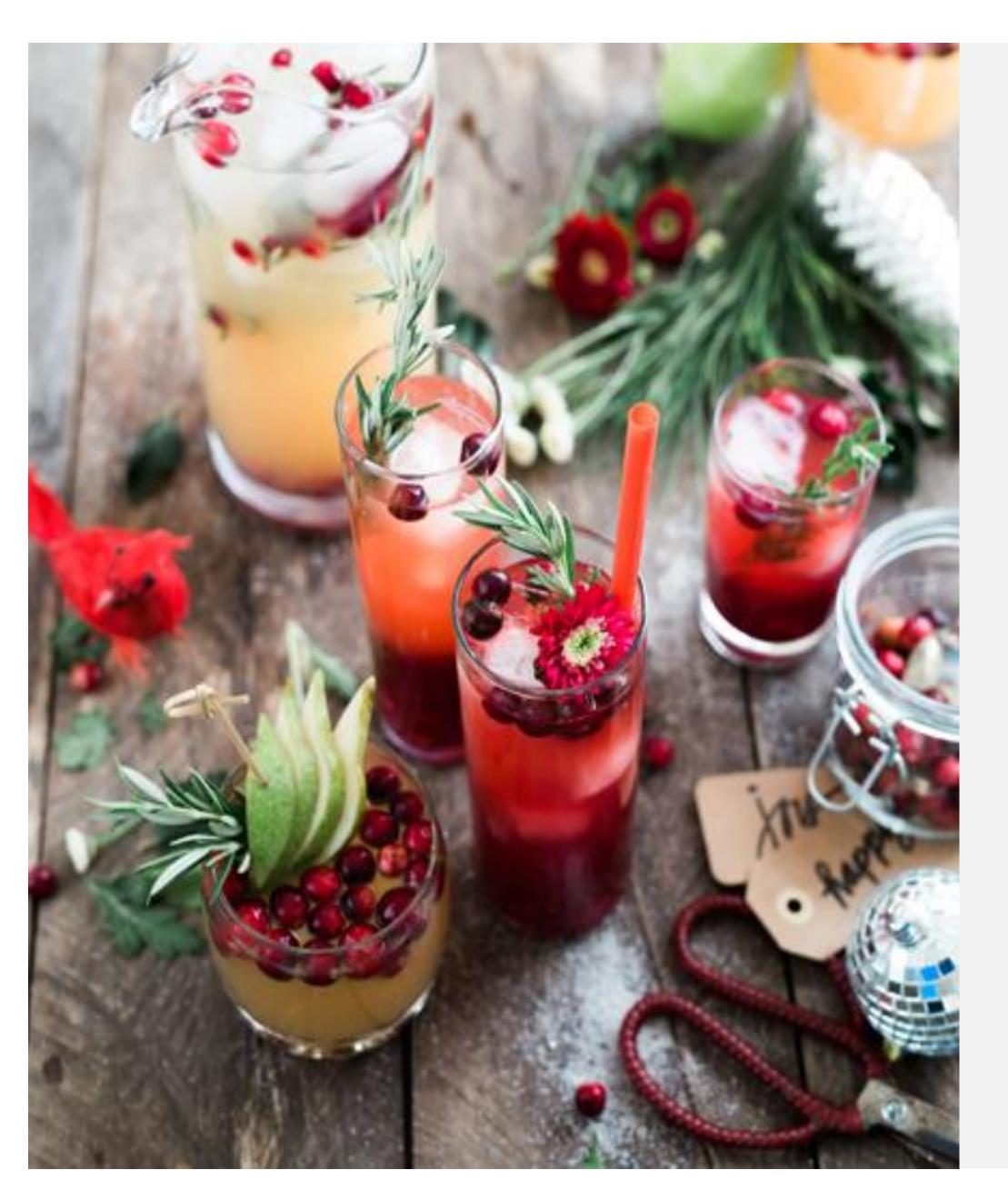


COCKTAIL (seleccionar 10 aperitivos) (opción menús parve)

100% Salmón con Furikake Salmon FLambé Mini Conos de Babaganus con sesamo Patatinas con crema de Trufa y Anchoa Endivias con Merluza y Tártara Picante Empanadillas de Atún con Tapenade Croquetas de Boletus Bikini de Bacalao Pitas de Pollo Picante Pan Bao de Atún Brocheta de Verduras con Roescu Cucharita de Canelón 3 Aves con salsa de Trufa Oveo: Nuestra Tortilla Taco de pez mantequilla con aguacate, mini Margarita Mini Elote con Crujiente de Kikos Brocheta de Tenera con Salsa Barbacoa Milhoja de Foie Caramelizado Bombon de Foie Cazuelita de Huevos Rotos Cazuleita de Risotto de Verduritas o de Boletus En una Lima Ceviche de Lubina Sobre posicion de Fie con Maiz y pan de Especias Mini Burguer de Ternera con Cebolla Caramelizada, trago de Cerveza

BODEGA

Vinos Blanco, Tinto Mevushal Champagne Mevushal Agua, Refrescos, Cervezas Barra Libre



COCKTAIL (seleccionar 10 aperitivos) (opción menús pescado)

Cronut de Anchoa Empanadillas de Atún Healtly Pitas vegetales 100% Salmon con Furikake Cucharitas de Ceviche de Lubina Mini conos con Berenjenas Tosta de Tartar de Atún Bikini de Queso Trufado Pizzeta de Alcachofa , tomate seco y mozarella Croquetas de Boletus con Pez mantequilla Canutillos de Brandada de Bacalao Mini Hamburguesa de Merluza, Cilantro y Kimchi Tequeños con Culis de Frambuesa 100% Salmon con Furikake Mini conos con Babaganus Tosta de anchoa sobre tartar de tomate Humus de Remolacha con Crudites Cogollo con Pescado , Hierbas y Tártara Picante Brocheta de Verduritas con Brocheta de Salmón con Mango Empanadillas de Atún con Tapenade Croquetas de Boletus con Pex Mantequilla Tartaleta de Bacalao con Rosa de Piquillo Cucurucho de Batata con Mayonesa Trufada

Bodega

Vino Blanco Mevushal
Vino Tinto Mevushal
Champagne Rose Mevushal
Refrescos, Cerveza y Agua
Barra Libre





ESTACIONES (seleccionar 3)

Estación de Roast Beef

Acompañada con: Patatinas Trufadas, Pimientos Confitados, Tipos de vinagreta con Frutos secos Ensalada Verde y Ensalada de Berenjenas

Estación de Arroces y Fideua

(elegir 2 variedades) Arroz de Pescado Arroz Abanda Arroz de Verduras Fideüa de Boletus y Foie Con Alli-Olli y Gajos de Limón

Estación de Lomo de Salmón marinado, de tres variedades

Lomo de salmón al natural. Lomo de salmón al gin tonic. Lomo de salmón con alga nori.

Diferentes panes:
Pan sardo (o similar)
Blinis

Salsas:

Salsa tártara Salsa ponzu Mahonesa de kimchi

Estación de Pitas con Show cooking

* Elegir 2 variedades Pollo Picante Fría Healthly Pitas Fría Pescado Especiado Ternera y Salteado de Verduras Pollo al Ras el hanout y Hierba





Sandwich Club con Show cooking

Elegir 2 variedades
Chips Variados
Roast Beff con suave mostaza
Finlandian Salmón
Caesar Pollo
Veggie



Estación de Sashimi con Show cooking

Elegir 2 variedades Chips Variados Atún Rojo, Aguacate, kumquat y sésamo. Salmón Salvaje, Pepino, Rábano y Lima/Yuzu.

Foie (parve)

Al corte con Chutney de Mango Brocheta Foie con algodón de Azúcar Foie con Manzana Caramelizado Cuajada de Foie Flor de Ibiscus rellena de foie

Estación Gua Bao's , Dim Sum o Gyozas con Show cooking

* Elegir 2 variedades
Spicy Chicken Bao
Dim Sum de Champiñones con Trufa
Gyozas de Pato
Gyozas de Verduras Yasay
Gyozas de Merluza

Estación de Quesos con D.O

(Manchego, Roncal, Tronchón, Mahón, Idiazábal, Torta Casar)

(Mermeladas de Tomate, Garrapiñadas, Uvas, Membrillo, Panes Artesanos y Crujientes)





ENTRANTE (Seleccionar 1)

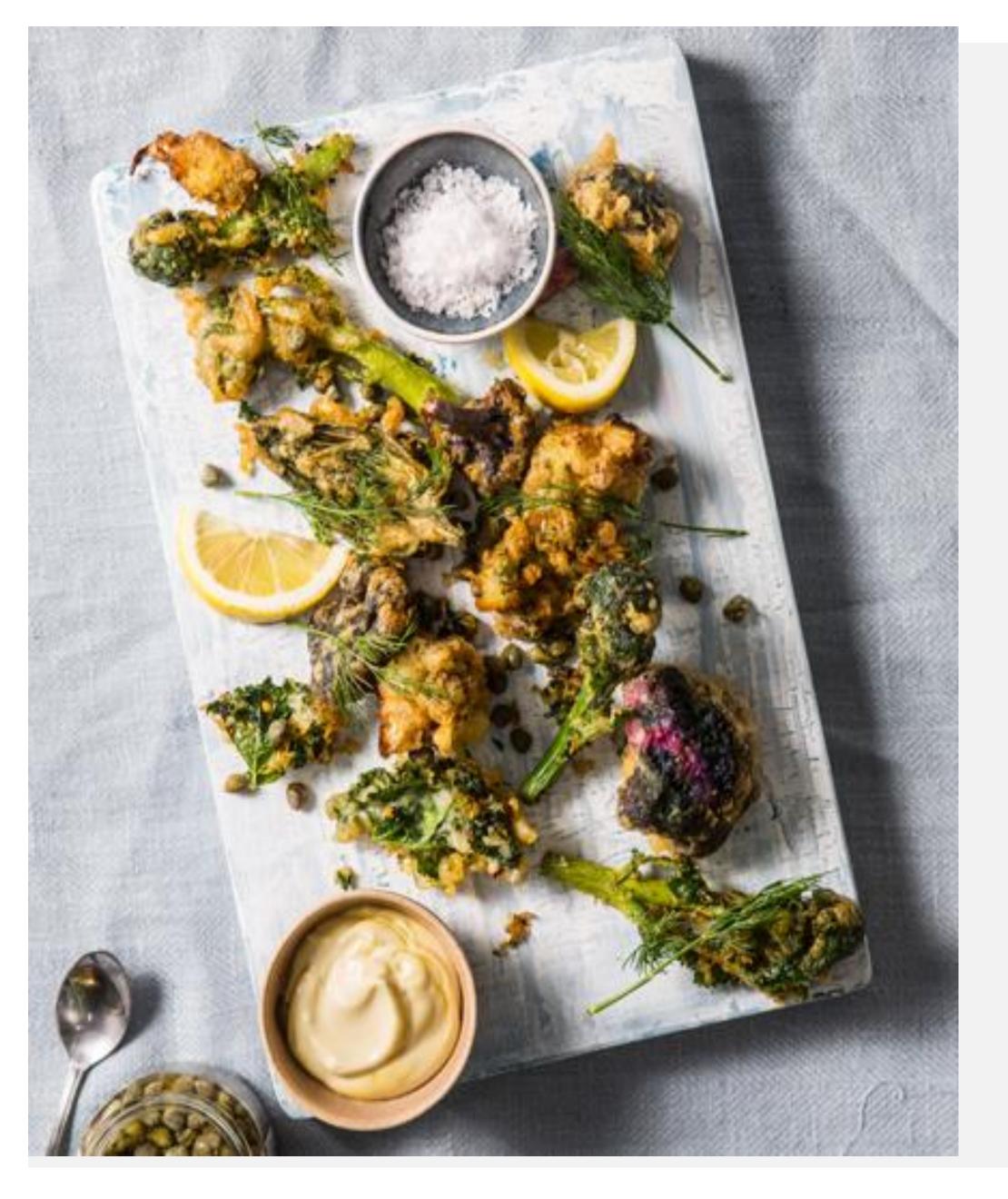
Discos de Foie con Manzana en Tres Texturas
Salmorejo de Cerezas con Tartar de Tomate, Edamame
Y Crujientes Vegetales
Bajo un Anillo Dorado, Sopa de Pistacho con Dados de
Salmón
Bosque Mimetizado de Tartar de Atún

PRINCIPAL (Seleccionar 1)

Meloso de Pato con Cebollitas Confitadas y Foie Milhoja de Ternera Braseada con Salsa de Trufa, Zanahoria sin Fin y Trigueros Solomillo Wellington Vs 2021 (+5,00€) Muslo De Pintada La Royale con Setas y Ciruelas a la Perigordini

BODEGA

Vinos Blanco, Tinto Mevushal Champagne Mevushal Agua, Refrescos, Cervezas Barra Libre



MENU (opciones menú Jalavi)

ENTRANTE (Seleccionar 1)

Ensalada de Salmón con Aro dorado

Sopa Fría de Tomate Rosa con Quenelle de Salmón, Chalota y huevas de Tobiko

Ensalada de Atún Con Tartar de Tomate y Aguacate, Espárragos Verdes y Vinagreta de Nueces

PRINCIPAL(para elegir una opción)

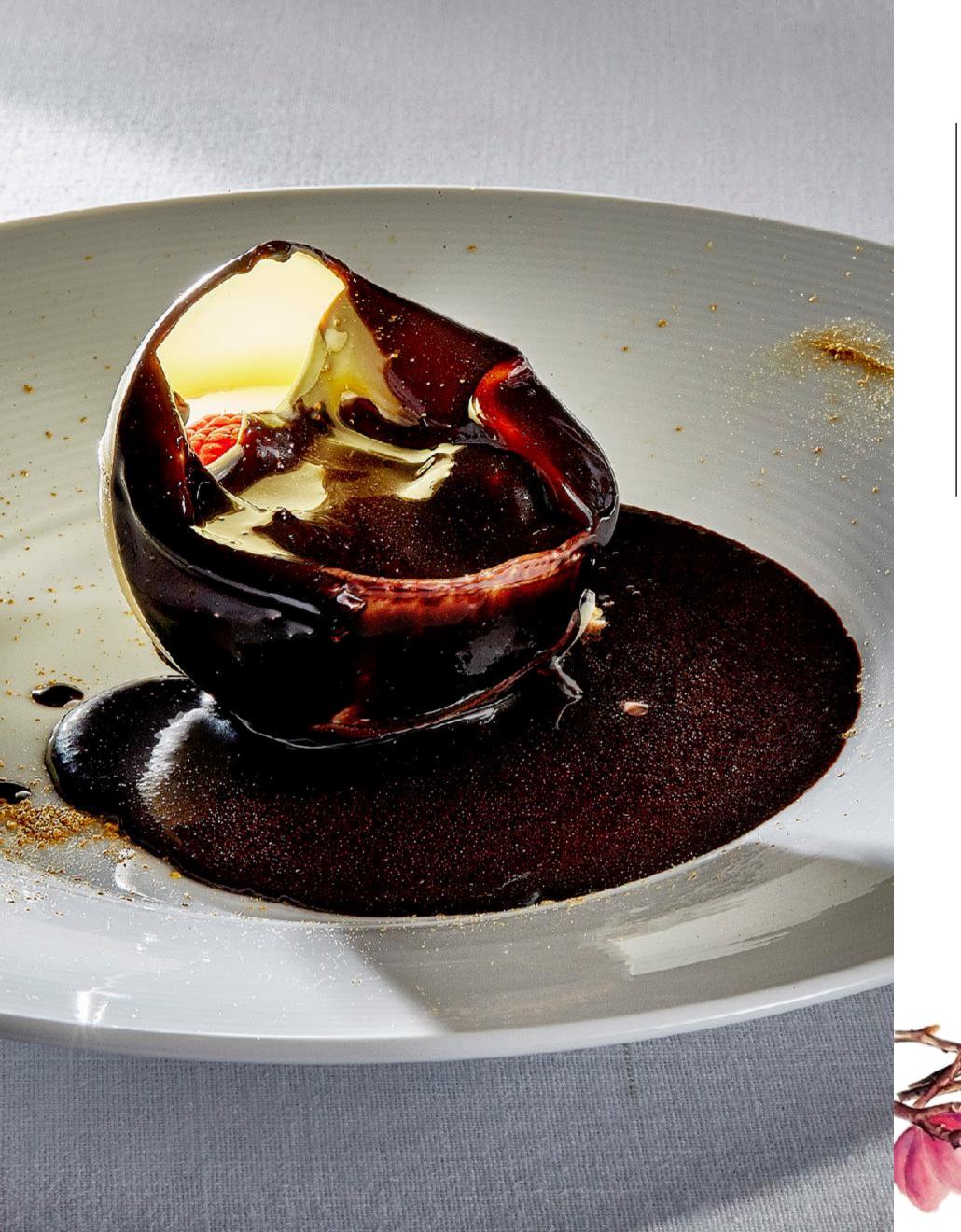
Merluza con Salsa de Almendra Torrefacta, Cous Cous con Frutos secos y Flor de Alcaparra

Corvina Asada, Calabaza cremosa al Azafrán y Notas de Salvia

BODEGA

Vinos Blanco, Tinto Mevushal Champagne Mevushal Agua, Refrescos, Cervezas Barra Libre





P O S T R E S BUFFET

Mini Tartaleta Limon
Tatin Manzana
Trufas de Praline
Trufas de Coco
Trufas de Chocolate
Macarron de 4 tipos

Vasitos de Frutas

Surtido de Éclairs

100% chocolate

Vasitos Surtidos: Citricos, Cheesecake, Chocolate

Trataletas de Fruta

Gominolas artesanales

Fresas en chocolate

Choux Variados

Donunts Glaseados de colores (rosa pastel, verde pastel y

blanco)

CupaCake de rosas

Mini PanCake Chocolate y Frutos Rojos

Opcional:

Postre Individual servido en mesa (solicitar Carta de Postres) Buffet de tartas y postres individuales (+6,00€)





Servicio de Barra Libre " Premium durante todo el evento

Duración del Evento:8 HORAS

Precio Menú Pescado : 245,00 € + I.V.A Precio Menú Carne: 255,00,€+ I.V.A.

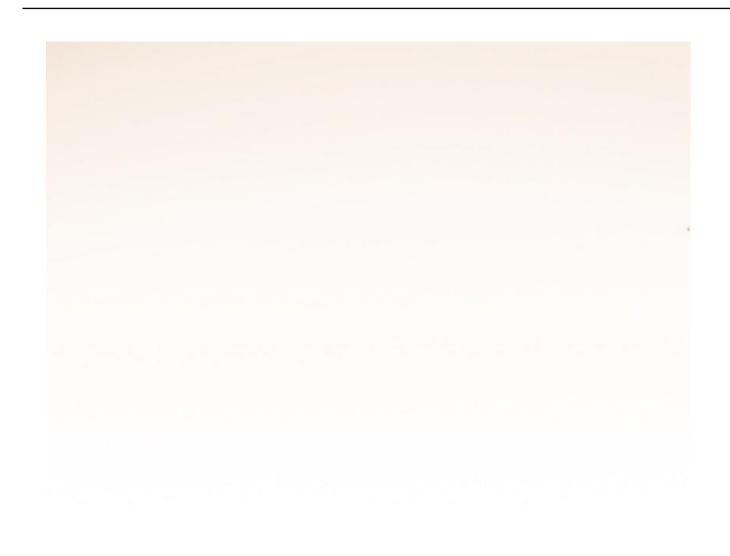
Kosher Supervisado y Dietas Incluidas

*para un mínimo de 250 personas

Barra de coctelería

15,00 € + IVA por persona/hora
Gin Fizz, Mojito, Daiquiris, Whisky Sour, Gin Tonic's







CEREMONIA:

MONTAJE, DESMONTAJE Y TRANSPORTE CEREMONIA:

Precio: 900,00 € + i.v.a

Sillas ceremonia 6,00 €/ unidad + 250€ + IVA transporte

Bebidas de Bienvenda: 300,00€ + IVA

(antes de de la ceremonia)

DENTRO DEL PRECIO ESTÁ INCLUIDO

Montaje de Mesas
Selección de diferentes mantelerías 10 opciones para elegir
2 modelos de Cuberterías
5 modelos de sillas
Mesas buffet

Confirmación y Forma de Pago:

Para una reserva en firme será necesario realizar un pago de 3.500 € en concepto de fianza. Mientras la cantidad no sea abonada, no se considerará reserva en firme de la fecha elegida. En caso de anulación por parte del cliente, esta cantidad no será reembolsada.

La forma de pago del evento se realizará de la siguiente forma: quince días antes del evento, el 50% del total del importe (descontando la fianza) y tres días antes del evento, el resto del importe del mismo, mediante transferencia bancaria, talón o convenir.