

Cocktail





COCKTAIL 1

Chips de verduras

Mini pastas saladas

Coca de Calabacín y Brie

Láminas de salmón marinado al Aceite de sésamo

Bodega

Zumo de Naranja

Refrescos

Aguas minerales



COCKTAIL 2

Mini pastas saladas

Coca de Recapte

Coca de Calabacín y Brie

Croquetas de setas

Láminas de salmón marinado al aceite de sésamo

Brocheta de pollo Tandoori

Sacher

Bodega

Zumo de Naranja

Refrescos

Aguas minerales



COCKTAIL 3

Mini pastas saladas

Coca de Recapte

Coca de Calabacín y Brie

Samosas de atún y puerros

Pulga de nueces con Foie e Higos

Láminas de salmón marinado al aceite de sésamo

Virutas de jamón Ibérico, coca con tomate

Enrolladitos de Humus

Croquetas de Bacalao

Brocheta de verduras

Mini Hamburguesas de ternera con mostaza

Pastel de Almendras

Brownie

Bodega

Zumo de Naranja

Aguas minerales

Refrescos y cervezas



COCKTAIL 4

Vasito de Crema de Setas

Mini Coca de Escalibada

Mini ensalada de Crudites

Ravioli de Hojaldre con Verduras

Pan de especias con Foie a la sal y reducción de vinagre de Módena

Virutas de Jamón Ibérico

Coca con tomate

Surtido de quesos con frutos secos y membrillo

Mini tortilla de Calabacín

Enrolladito de salmón marinado

Mini Hamburguesa de ternera con mostaza

Yogurt con miel, frutos secos y menta fresca

Tarta de Manzana

Bodega

Zumo de Naranja

Agua mineral y Refrescos

Cerveza



COCKTAIL 5

Chips de verduras

Mini hojaldre de calabacín y tomate seco

Mini Ensalada de Judías Verdes con vinagreta de tomate

Virutas de Jamón Ibérico con Coca de pan con tomate

Brocheta de Mozzarella y tomate con salsa Pesto

Mini Quiche de espinacas

Pulga de pan de nueces con queso cremoso y salmón

Samosas de Puerros y Atún

Mini albóndigas de ternera con setas

Mini brocheta de rape y langostino

Brocheta de fruta

Tarta Sacher

Bodega

Zumo de Naranja

Agua mineral

Refrescos

Cerveza



CELEBRACIONES A MEDIDA

Ponemos a su disposición nuestra experiencia y calidad para ayudarle a organizar los acontecimientos tanto en el ámbito personal como en el personal y que su evento sea todo un éxito.

CONDICIONES GENERALES

Para su mayor tranquilidad y comodidad les sugerimos que realicen sus encargos con un mínimo de 48 horas de antelación. Los servicios que se requiera servicio de camareros y/o apoyo de cocina, se cotizará en función del número de comensales y tipología de servicio. Para los servicios de envío de Catering, se facturará un coste adicional en concepto de transporte.

DATOS DE CONTACTO

Teléfono: +34 647 760 554

Fax: +34 93 218 26 24

E-Mail: info@hostelpime.com