06

MENÚ COCTEL

MÍNIMO 40 COMENSALES

APERITIVOS FRÍOS

-Macaron de foie
-Tartar de salmón
-Ensaladilla de calamar
-Coca de presa ibérica
-Mejillón en escabeche
-Hummus de garrofón con esferificación de aceituna Kalamata

APERITIVOS CALIENTES

-Tempura de langostinos
-Croqueta de jamón
-Mini Bravas Nou Racó
-Salmón al teriyaki
-Pollo Tandoori
-Mini buñuelo de bacalao

BUFFETS

-De la Terreta: Degustación de dos tipos de arroces a elegir (Paella valenciana, fideuá, arroz del senyoret, arroz de verduras, arroz negro y arroz de pollo con setas)

-De Forn (cocas valencianas): Bacon y cebolla, pisto valenciano y atún y verduras asadas

POSTRE

Carrito de postres: Brownie, Carrot cake, Limón y merengue, Cheesecake de fresa y lima y Café

BODEGA

Aguas, Refrescos, Cervezas
Vino Blanco: Finca del Mar Chardonnay D.O Valencia
Vino Tinto: Ceramic Monastrell D.O Valencia
Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA:
57,00€ + 10% de I.V.A. no incluido

DEBERÁ CONFIRMARSE EL Nº DEFINITIVO DE COMENSALES E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS MINIMO 10 DIAS ANTES DEL EVENTO

06