



MENUS TIPO COCTEL

MENÚ TIPO COCKTAIL Nº1

Fríos:

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y picadillo de huevo cocido.

Tartaleta de pimientos confitados con queso de cabra

Cornette de bombón de foie con textura de almendra.

Surtidos de canapés artesanos.

Cucharita de asadillo de pimientos con ventresca.

Cazuelita de mejillón a la japonesa.

Brocheta de langostino a la vinagreta

Muslitos de codorniz en escabeche.

Queso D.O La Mancha

Lomo ibérico

Calientes:

Saquitos de brandada de bacalao.

Sticks de verduritas sobre crema Viena.

Piruletas de langostinos marinados.

Bombitas de picadillo de morcilla.

Caramelitos de faisán.

Croquetitas de ciervo.

Cazuelitas de arroz cremoso de caza con boletus y queso manchego.

Brochetitas de solomillo con verduritas



MENÚ TIPO COCKTAIL Nº2

Fríos:

- Chupitos de gazpacho de fresas ó melón.*
- Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y picadillo de huevo cocido.*
- Tartaleta de pimientos confitados con queso de cabra*
- Cornette de bombón de foie con textura de almendra.*
- Surtidos de canapés artesanos.*
- Cucharita de asadillo de pimientos con ventresca.*
- Brocheta de langostino a la vinagreta.*
- Cucharita de mejillón a la japonesa*
- Brocheta de queso fresco con tomate cherry y romescu.*
- Mini chapatitas de pan candeal rellenas de tres sabores: jamón york y queso, salmón y carne picada.*
- Muslitos de codorniz en escabeche.*

Calientes:

- Saquitos de brandada de bacalao.*
- Sticks de verduritas sobre crema Viena.*
- Piruletas de langostinos marinados.*
- Bombitas de picadillo de morcilla.*
- Caramelitos de faisán.*
- Mini brochetas de pollo teriyaki*
- Croquetitas de bogavante.*
- Cazuelitas de arroz cremoso de caza con boletus y queso manchego.*



MENÚ TIPO COCKTAIL Nº3

Fríos:

*Chupitos de gazpacho de fresas ó melón.
Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y picadillo de huevo cocido.
Tartaleta de pimientos confitados con queso de cabra
Cornette de bombón de foie con textura de almendra.
Surtidos de canapés artesanos.
Cucharita de asadillo de pimientos con ventresca.
Brocheta de langostino a la vinagreta.
Cucharita de mejillón a la japonesa
Brocheta de queso fresco con tomate cherry y romescu.
Mini chapatitas de pan candeal rellenas de tres sabores: jamón york y queso,
salmón y carne picada.
Muslitos de codorniz en escabeche.
Queso D.O. La Mancha
Lomo Ibérico*

Calientes:

*Saquitos de brandada de bacalao.
Sticks de verduritas sobre crema Viena.
Piruletas de langostinos marinados.
Bombitas de picadillo de morcilla.
Caramelitos de faisán.
Mini brochetas de pollo teriyaki
Croquetitas de bogavante.
Cazuelitas de arroz cremoso de caza con boletus y queso manchego.
Brochetas de solomillo con verduritas
Brochetas de solomillo de ciervo macerado a la antigua*



BODEGA Y BEBIDAS COCKTAIL

Vinos blancos y tintos a elegir:

Finca Constancia (Otero).

Finca La Estacada (Tarancón).

Cervezas, refrescos, agua mineral y mojitos.

Vino para postre:

Moscatel espumoso Reymos.

El servicio de Cocktail incluye personal y mobiliario : sillas , mesas redondas bajas y mesas de cocktail , menaje, mantelería y transporte incluidos.