



Para elegirnos, para pasarlo bien, para disfrutar, para tu día...

Cava & fresas de bienvenida

BUFFET DE ARROCES:

Paella Valenciana
Arroz negro
Arroz a banda
Acompañados de ali-oli y limón natural

CÓRNER DE MAESTRO JAMONERO:

Jamón Ibérico, con maestro jamonero
Pan con tomate

BUFFET DE QUESOS NACIONALES

Asturias: Do Afuga L´Pitu Artesano Rey Silo
Teruel: Freixneda Capra Crua
Islas Canarias: DO Majorero Artesano
Navarra: Queso de Oveja Ardiarana
Extremadura: Do Torta del Casar

BUFFET DE HUEVOS DE CODORNIZ

Tostas de Huevos de Codorniz y Sobrasada-Virutas de Jamón de Pato-Virutas de Trufa

BUFFET DE MIGAS CASTELLANAS CON UVAS & PASAS

Migas Castellanas con Uvas & Pasas

BUFFET DE POSTRES

Bocado de chocolate en 2 texturas
Mousse de chocolate blanco
Tartaleta de lima limón
Crema de queso y frutos rojos
Brownie de chocolate blanco y nueces
Cremoso de frutillas del bosque
Vasito de naranja y chocolate amargo

BARRA DE VINOS & CAVA

Selección de vinos tintos
Viña Celeste Roble D.O. Ribera del Duero
Viña Real D.O. Rioja
Selección de vinos blancos
Viña Esmeralda D.O. Penedes
Monopole Siglo XXI D.O, Rueda

BARRA DE MOJITOS & CAIPIRINHAS & DAIKIRIS

Rimat Brut Nature Chardonnay – Xarello
Refrescos, cervezas y agua mineral

Duración del servicio 2 horas

SUSHI BAR CON SUSHI MAN*

*Mínimo 150 personas

CÓRNER DE SARMALE

CÓRNER DE CREMAS FRIAS Y SUS GUARNICIONES

CÓRNER MEJICANO: FAJITAS Y MARGARITAS

*Mínimo 75 personas

****No duden en solicitarnos cualquier otro córner que deseen**

