



## Propuestas Cóctel y Menú Navidad Empresas

### *Cóctel verde*

### *Aperitivos fríos*

*Tostas con bombón de salmón*

*Mini ensalada de gambas y frutas*

*Dátiles rellenos de queso y nueces*

*Pan de coca con jamón*

### *Aperitivos calientes*

*Croqueta de cocido*

*Mini canelón de carne de la casa*

*Gambas en gabardina con salsa rosa*

*Mini hamburguesa de pollo confitado y cebolla caramelizada*

### *Dulces*

*Surtido de turrónes*

*o*

*Pastel de chocolate con frosting de queso*

### *Bebidas*

Vino tinto

Cerveza

Agua

Refrescos

Cava brut nature

Precio: 20,00 € por persona

### *Cóctel naranja*

### *Aperitivos fríos*

*Bombón líquido de queso Idiazabal y chutney de tomate*

*Mini hamburguesa de salmón ahumado y salsa tártara*

*Tartaleta de foie micuit con mermelada de higos*

*Flor de jamón ibérico con palitos de pan*

*Brocheta de langostino con piña*

### *Aperitivos calientes*

*Mini quiche lorraine*

*Surtido de croquetas gourmet*

*Mini canelón de carne de la casa*

*Maki frito de aguacate, pollo y queso*

## *Dulces*

*Surtido de turrones*

*o*

*Brownie con salsa de chocolate*

## *Bebidas*

*Vino tinto*

*Cerveza*

*Agua*

*Refrescos*

*Cava brut nature*

**Precio: 25,00 € por persona**

## *Cóctel rojo*

## *Aperitivos fríos*

*Tabla de quesos y embutidos con pan con tomate*

*Chupito de sopa de calabaza y naranja*

*Tartar de ternera con migas de kikos y cacahuete*

*Cebiche de langostino y corvina*

*Bombón de foie y almendras*

## **Aperitivos calientes**

*Ssam coreano de confit de pato y naranja*

*Mini canelón de carne con bechamel trufada*

*Surtido de croquetas gourmet*

*Brocheta de pollo con miel y sésamo*

## **Dulce**

*Surtido de turrónes y neulas*

*o*

*Pastel de queso con coulis de fresa*

## **Bebidas**

*Vino tinto*

*Cerveza*

*Agua*

*Refrescos*

*Cava brut nature*

**Precio: 30,00 € por persona**

**Menú naranja**

## *Aperitivos*

*Flor de jamón ibérico con palitos de pan*

*Croqueta gourmet de carne de guiso*

*Dátiles rellenos de queso y nueces*

*Mini quiche lorraine*

## *Primer plato*

*Canelón gigante relleno de carne y cebolla caramelizada  
con salsa velouté*

## *Segundo plato*

*Lomo relleno con salsa de vino y pastel de patatas*

*o*

*Merluza a baja temperatura con cebolla glaseada y jamón*

## *Postre*

*Pastel 3 chocolates con espuma de turrón y sal rosa*

## *Bebidas*

*Vino tinto*

*Cerveza*

*Agua*

Refrescos

Cava brut nature

Precio: 30,00 € por persona

## Menú rojo

### Aperitivos

Bombón de salmón sobre base de galleta

Mini tartar de ternera con sriracha y migas de kikos y cacahuetes

Surtido de croquetas gourmet

Brocheta de pollo con miel y sésamo

### Primer plato

Corazón de buey relleno de ventresca, cebolla crispy y perlas de aceite virgen

o

Canelón gigante de carne con bechamel trufada

### Segundo plato

Cordero con cremoso de boniato y vainilla

o

*Corvina a la brasa con céleri y risotto de mango*

### *Postre*

*Pastel de queso con crema de castaña y spéculoos*

### *Bebidas*

*Vino tinto*

*Cerveza*

*Agua*

*Refrescos*

*Cava brut nature*

**Precio: 40,00 € por persona**

*Disponemos de registro sanitario:*

**RGSEAA 26022095/B**