

Cocktail servido en sus instalaciones:

Servido frio o tibio:

Farcellets de Humus y Bacalao con tomate confitado / platillo y tenedor
Tosta de Roast- beef con salsa de setas y mantequilla salada
Abanicos de Mortadela de Bologna y rucula al aceite de Módena
Cucuruchos crujientes rellenos de paletilla ibérica y tartar de tomate
Sorpresa de salmón con salsa de eneldo
Montadito de tortilla trufada
Bocadito de foie mi cuit con manzana caramelizada y coulis de frambuesa

Servido caliente recién hecho:

Mini Canelón de Foie con Salsa cordón bleu / platillo y tenedor
Brochetas de ñoquis a los 3 quesos / vasito y brocheta
Deliciosos bikinis calientes de mozarella y jamón serrano
Tostadita de sobrasada con huevo de codorniz
Brocheta de pollo al curry
Empanadillas japonesas
Brocheta de gambas a la plancha
Boquerón inflado en arroz verde

Material del servicio y personal de office incluido

Precio por comensal 48,00 €

Postre a escoger:

Surtido de nuestra mini repostería selecta	el kilo	58,00 €
Surtido de nuestros mini hojaldres dulces	el kilo	58,00 €
Vasito de cristal dulce a escoger	unidad	4,50 €
Paleta de pintor con cucuruchos de nata helada y fresitas		60,00 €

Servicios extras:

Barra libre; refrescos, aguas y cervezas (duración 2 horas) 12,00 €

Viña izadi crianza	8,79 €	botella
Azpilicueta Reserva	12,58 €	botella
Jose Pariente verdejo, Blanco	9,21 €	botella
Torres viña sol, Blanco	6,54 €	botella

Servicio de camarero 4 horas Barcelona ciudad 130 euros

10% iva. No incluido