

COCKTAIL

- Tramezzini de roquefort y nueces
 Canapés de muselina de gambas
 Canapés de xantgurro
 Miniblinis de paté de perdiz y cebolla confitada
 Bocadito de tortilla de patatas
 Asadillo de pimientos con ventresca enlatado
 Cucharita de pipirrana jiennense
 Cucharitas de migas del pastor con rabanillos
 Vasitos de salmorejo
 Brocheta theriyaky
 Cucharita de habitas con jamón
 Empanada gallega
 Caramelos de cremoso paté
 Cursin de salmón
 Pan de hogaza con choricitos
 Tabla de queso con piquitos (curado, semicurado y cabra)
 Brocheta de verdura con miel
 Croquetitas de la abuela
 Rollitos de salchichas con bacon
 Gamba maryland
 Cigarrillos de morcilla
 Cazón en adobo
 Saquitos de gamba al ajillo
 Pechugitas villaroy
 Brochetas de albóndiga de jabalí
 Pica de sorbete de limón y brocheta de frutas naturales

	MENÚ	COCKTAIL	COFFEE
Mínimo (personas):	45	22	6
Duración (min):	120'	90'	30'
Suplemento Privacidad:	Según uso	Según uso	Según uso
Incluye:			
- Sala Uso Privado y Exclusivo			
- Servicio de Camareros / Cocinero privado			
- Micrófono + megafonía			
- Pizarra flichart			

Bebidas

- Cervezas
 Manzanilla
 Refrescos
 Vinos del país
 Agua mineral