

CENTROS DE MESA

JAMÓN IBÉRICO

QUESO DE OBEJA AL AROMA DEL ROMERO

PATÉ DE PERDIZ SOBRE ACEITE DE OLIVA

VARITAS DE BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA

VIOLETE DE MARISCO: GAMBAS BLANCAS Y LANGOSTINOS DE SANLÚCAR COCIDOS

MENU

CALDO

CONSOMÉ CON SERRANO Y TOSTONES

PESCADO O CARNE

BACALAO CON CREMA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO SOBRE LECHO DE VERDURAS

O

SOLOMILLO AL JEREZ CON PATATAS PANADERAS

POSTRE

PROFITEROLES CON NATA, HELADO ESPIRAL DE CAMELO

MOUSSE DE QUESO CREMOSO CON MANZANA Y SIROPE DE VAINILLA

CAFE

BEBIDAS

CERVEZAS-REFRESCOS-AGUA MINERAL

BODEGA

PENEDES BLANCO: MEDITERRANEAN

MONTILLA: FINO VERBENERA

RIOJA SOLAR VIEJO (COSECHA)

CAVA CASTELBLANCH BRUT

	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