Alacena Catering

Alacena Catering

Vino Español

2023

VINO ESPAÑOL

MENÚ 1

Jamón ibérico con picos de Jerez
Queso D.O. Manchego Reserva con nueces
Cono de tartar de salmón
Tostita de calabacín y tomate seco
Roast beef con salsa tártara
Roca de foie con frambuesa

8 piezas por persona
Duración: una hora

MENÚ 2

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rocas de parmesano con miel de romero
Brocheta de salmón con salsa de eneldo
Crujiente de steak tartar
Roca de foie con frambuesa
Cono de cremoso de cabrales con pera y frutos secos
Gazpacho de mango o consomé

10 piezas por persona
Duración: una hora

BEBIDA EN TODOS LOS MENÚS
Agua mineral, refrescos y zumos
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Añares crianza
Vino blanco Verdejo Cune

Alacena catering

CONDICIONES
Servicio para un mínimo de 40 personas.
En el caso de ser menos de 100 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.

INCLUYE
Mesas altas con mantelería y decoración.
Todo el menaje de loza y cristalería necesarios.
Servicio de camarero/cocinero.
Portes.

NO INCLUYE
Todo lo no especificado anteriormente.

Alacena catering

Alacena Catering

eventos@alacenacatering.com
91 663 93 97
alacenacatering