EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

CÓCTEL

EN TUS FOGONES

CÓCTEL I

37 € por persona + 10% IVA

- Vasito de Gazpacho o Vichyssoise. (dependiendo de la temporada).
- Jamón Ibérico de Jabugo con Picos de Jerez Artesanos.
- Tabla Selección de Quesos Nacionales ETF.
- Bikini de Queso Edam con Berenjena y Trufa.
- Tartaleta de Mejillón Premium, Aceituna Gordal, Gelatina de Vermut (La Chelo) y Eneldo.
- Cono de Queso Gorgonzola con Frambuesa Liofilizada.
- Palomita de Pollo Marinada con Ajo Negro y Jengibre.
- Croquetas Caseras de la Abuela.
- Brocheta de Secreto Glaseado, Cebolleta y Lemon Grass.
- Mini Burger ECO 100% con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Queso.
- Mini Bol de Carrillera a Baja Temperatura con Patatas Paja.
- Lemon Pie de Nuestro Obrador.
- Brownie Casero sin Harina ETF.

BEBIDA

- Vino Tinto Cune Crianza 2015 (Rioja).
- Vino Blanco Monopole XXI 2020 (Rueda).
- Cerveza.
- Refrescos
- Agua Mineral.

EN TUS FOGONES

CÓCTEL II

45 € por persona + 10% IVA

- Cucharita de Burrata con Mermelada de Tomate.
- Jamón Ibérico de Jabugo con Picos de Jerez Artesanos.
- Tabla Selección de Quesos Nacionales ETF.
- Cucurucho de Foie con Frambuesa Liofilizada.
- Sushi Variado Artesano con Salsa de Soja.
- Cordero Guisado a Baja Temperatura con Puré de Patata y Su Jugo.
- Cucharita de Vieira con Mayonesa de Ajo.
- Taco de Lechuga con Tartar de Salmón y Crujiente de Cebolla.
- Croquetas Caseras de la Abuela.
- Gyozas de Pato Confitado, Cebolla y Hoisin.
- Cebolla a la Brasa con Salsa Romesco.
- Mini Burguer ECO 100% con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Queso.
- Brocheta de Solomillo de Vaca con Salsa Chimichurri.
- Langostino Envuelto en Pasta Brick Aliñado con Sichimy y Mayonesa de Lima.
- Coulant de Chocolate Francés.
- Tiramisú Casero de Nuestro Obrador.

BEBIDA

- Vino Tinto Finca Vallejo Roble (Ribera del Duero).
- Vino Blanco Monopole XXI 2020 (Rueda).
- Cerveza Estrella Galicia 1906.
- Refrescos y Agua.

EN TUS FOGONES

CÓCTEL III

55 € por persona + 10% IVA

- Cucharita de Burrata con Mermelada de Tomate.
- Jamón Ibérico de Jabugo con Picos de Jerez Artesanos.
- Tabla Selección de Quesos Nacionales ETF.
- Sushi Premium Artesano con Salsa de Soja.
- Brocheta de Presa en Escabeche, Cebolletas y Brotes de Mostaza.
- Gilda de Atún Rojo Gominola, Anchoa de Santoña, Papada Ibérica y Piparras.
- Cucurucho de Steak Tartar con Encurtidos.
- Canelón de Calabacín, Pisto y Aguacate con Aliño de Lima Keffir y Pistacho.
- Gyozas Artesanas al Vapor.
- Palomita de Pollo Marinada con Ajo Negro y Jenjibre.
- Croquetas Artesanas de la Abuela.
- Brocheta de Solomillo de Vaca con Salsa Chimichurri.
- Bao de Pato Confitado, Cebolla y Cilantro.
- Brownie Casero sin Harina ETF.
- Lemon Pie de Nuestro Obrador.
- Coulant de Chocolate Francés.

Estación a elegir:
- Italiana
- Mexicana

BEBIDA
- Vino Tinto Finca Vallejo Roble (Ribera del Duero).
- Vino Blanco Monopole XXI 2020 (Rueda).
- Cerveza Estrella Galicia 1906 Gran Reserva.
- Refrescos y Agua.

EN TUS FOGONES

CONDICIONES

- Estos precios están propuestos para un mínimo de 25 comensales.
- Los precios incluyen: comida, bebida, el servicio de camareros y doncellas, la cocina, montaje, desmontaje y cristalería.
- El transporte tiene un suplemento de 100€ (fuera de la M-30 según distancia).
- La hora extra de servicio de bebida es de 6€ por persona.
- En el caso de ser menos de 25 comensales el servicio tiene un extra de 100€ por persona de servicio.
- El servicio de Cóctel tiene una duración de 2 horas.
- **Cada 30 minutos de retraso de la hora previamente confirmada, tendrá un coste de 10€ por persona de servicio.**
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistentes al evento es superior al número de personas previamente confirmadas.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado se cobraría por cada persona faltante.
- Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir.
- Forma de pago: 50% una semana antes del servicio y el 50% restante un día antes del servicio, mandando justificante bancario.
- Este listado corresponde a la edición de abril de 2022, reservándonos el derecho de modificar los precios si fuese necesario.
- En estos precios no está incluido el IVA, actualmente 10%.

EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

DISFRUTA DE TU MENÚ