

“

Catering Artesanal Mi Provenza

Cóctel



Cóctel

(mínimo 30 personas)

- Canapés variados (salmón, crema de queso anchoas, foie manzana caramelizada...)
- Cucharitas variadas (langostino en salpicón, milhojas de atún con emulsión de cerezas)
- Tabla individual de quesos con uvas y dátiles
- Tabla individual de ibéricos con regañás
- Tosta de pan de espelta con tumacat natural y Jamón ibérico de cebo
- Vasisto de Gazpacho
- Mini vol-au-vent variados (setas, cabrales, beicon...)
- Saquitos de crêpe de boletus y queso emmental
- Mini quesadillas de carne con queso cheddar
- Selección de brochetas : pollo al curry; solomillo al limón con hierbas provenzales
- Mini hamburguesas gourmet de vacuno con rúcula, rulo cabra y cebolla caramelizada
- Selección de pintxos Mi Provenza (solomillo con queso curado; pisto con huevo de codorniz; salmón marinado al eneldo)



Cóctel

- Mini Bol de Carrillera al vino de jerez y patata confitada con finas hierbas
- Ensalada de brotes variados, pollo finas hierbas, queso brie, manzana verde, semillas y salsa mostaza miel

Brownie de chocolate negro con toque de naranja
Vasito de cheesecake con coulis de frambuesas
Rollitos de hojaldre con canela, azúcar moreno y almendras crocanti

Bebidas:

- Vino tinto rioja Cune crianza selección del sumiller, Vino blanco Rueda, Cerveza con y sin alcohol, Botellín de agua, Refrescos variados

Precio persona..... 38,00€ (iva 10% no incluido)



Cóctel

Incluye

- Servicio de camarero y personal de cocina
- Material necesario para el evento, montaje y recogida
- Mesas, mantelería blanca, caminos
- Decoración primaveral rústica estilo provenzal basada en elementos naturales y de artesanía

www.miprovenza.com

