

**COCKTAIL BODA MENU 1 - 2008**

*Tartaleta de pollo ahumado con manzana  
Cucharitas de codorniz  
Brocheta de cherry con mozzarella al pesto  
Canapé de solomillo con setas  
Brocheta de salmón al eneldo  
Chupito de gazpacho o consomé  
Tirita de pavo al curry  
Crepes de espinacas con queso de cabra  
Brick de morcilla con salsa de manzana  
Merluza con salsa verde  
Croquetas cocktail  
Milhojas de manzana con foie*

**Bodegones:**

***Bodegón de quesos y patés  
Bodegón de ibéricos con cortador  
Bodegón de arroces (arroz negro, fideua,  
risotto de hongos)***

***Platito de Magret de pato***

***Pastelitos variados\****

**TOTAL PRECIO POR PERSONA: 94,50 €**



## COCKTAIL BODA MENU 2 - 2008

*Brochetas de melón con jamón*  
*Blinis con salmón y mujol*  
*Canapé de solomillo ibérico con ciruelas*  
*Hojaldre de bacalao con mayonesa de ajo confitado*  
*Bolitas de queso de cabra*  
*Tartaleta de cebolla confitada con bavaria*  
*Tejas a la bilbaína*  
*Crepes de guacamole*  
*Brick de langostino con soja*  
*Brocheta de solomillo al cabrales con tomate seco*  
*Cucharita de foie con mango*  
*Croquetas cocktail*

### Bodegones:

*Bodegón de quesos y patés*  
*Bodegón de ibéricos con cortador*  
*Bodegón de especialidades del Laurel*  
*(Milhojas, consomé con setas o gazpacho, rast*  
*beef, vol au vent de marisco)*  
*Bodegón oriental*  
*(Sushi, maki, pan de gambas, pansit)*

*Platito de ave stroganoff*

*Pastelitos variados\**

**TOTAL PRECIO POR PERSONA: 99,25 €**

### EL PRESUPUESTO INCLUYE:

#### **Menaje necesario:**

*Vajilla, cristalería, cubertería...*  
*Para el 50% de los asistentes: mesas y mantelería,*  
*sillas con fundas, adornos mesa,...)*

#### **Bebidas especificadas:**

*Vino tinto Rioja. Lan, (Crianza) o Cune, (Crianza)*  
*Vino blanco: Marques de Riscal*  
*Cava: Raimat o Anna de Codorniu*  
*Refrescos, Zumos y Cerveza*  
*Café e infusiones*

#### **Barra libre durante 4 horas incluida recena de**

- *Bodegón de pancitos, Pata de lacón braseada con mediasnoches, Hogaza de sándwich variados...*
- *O Chocolate con churros o picatostes*
- *O Cocido*

#### **Servicio de camareros y doncellas**

### EXTRAS:

**Bodegón de cocktails** (mojitos, bloody mary, daikiri...)

3,75 €/persona (min. 170 personas)

**Buffet de postres** (tartas, frutas, helados y sorbetes...)

5,75 €/persona

**Otros:** Mantelerías de hilo, cuberterías de plata, decoración del sitio, música, animadores... Se presupuestará aparte

Si desea cambiar alguno de nuestros vinos o cavas, consulte con nuestro sumiller y se le presupuestará aparte.  
Los precios especificados no incluyen el 7 % de IVA.

(\* Si desea tarta de boda en lugar de pastelitos, el presupuesto se incrementará en 3,20 €/persona)

