

# Catering El Carmelo

## Cóctel (comida o cena) con delicatessen

- ▣ Surtido de Ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón)
- ▣ Triángulo de Queso de Oveja Curado, sobre Tosta Crujiente y Mousse de Requesón y Membrillo
- ▣ Kirch Loren de Champiñones Silvestres Gratianda
- ▣ Crema de Anchoas con Arándanos sobre Rebanada de Pan
- ▣ Mini Tortilla de Patatas con Aceite de Oliva
- ▣ Puntas de Solomillo Ibérico Braseadas, en Salsa de Soja y Miel
- ▣ Chupito de Gazpacho o Salmorejo
- ▣ Bolovans de Crema de Atún y Huevas de Lupo
- ▣ Tostita con Brandada de Bacalao y Queso Masdam
- ▣ Surtido de Empanadas Artesanas

## Delicatessen Dulces

- ▣ Vasito Cremoso de Café y Crema Inglesa, a la Naranja

- Dos consumiciones por invitado (refrescos y cerveza)
- Vino Tinto de Rioja con D.O. y Blanco de Rueda, variedad Verdejo con D.O.
- Agua Mineral

Montaje de mesas, con adornos, mantelería y cristalería.

Servicio de desplazamiento: **0,80 € por km.**

Servicio de personal de sala (opcional) **80 € por camarero.**

- Estimamos que en servicio de cóctel un camarero atiende unos 30 – 35 invitados.

Servicio de personal de cocina, en cuyo caso se podrán servir también canapés calientes, (opcional) **80 € por cocinero.**

- Estimamos que en servicio de cóctel un cocinero atiende unos 50 – 55 invitados.

**\* Precio por invitado 16 €**