

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.

Servicio de personal de sala (opcional)

- *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)

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