

MARBORÉ



Menús Cóctel



CÓCTEL MARBORÉ

42€ IVA INCLUIDO

PASES SALADOS

Dúo de Croquetas de jamón y cabrales

Barquitas de pasta Wanton con espinacas y queso

Caldito casero o salmorejo (según temporada)

Mini Arepas Venezolanas

Langostinos en tempura con Mahonesa Siracha

o Cazuelita de garbanzos y langostinos (a elegir previamente)

Setas empanadas al AliOli

Empanaditas gallegas de atún y piquillo

Mini hamburguesas de ternera , bacon y queso

o pulguita de jamón asado a la sidra con rúcula (a elegir previamente)

PASES DULCES

Mousse de Mango

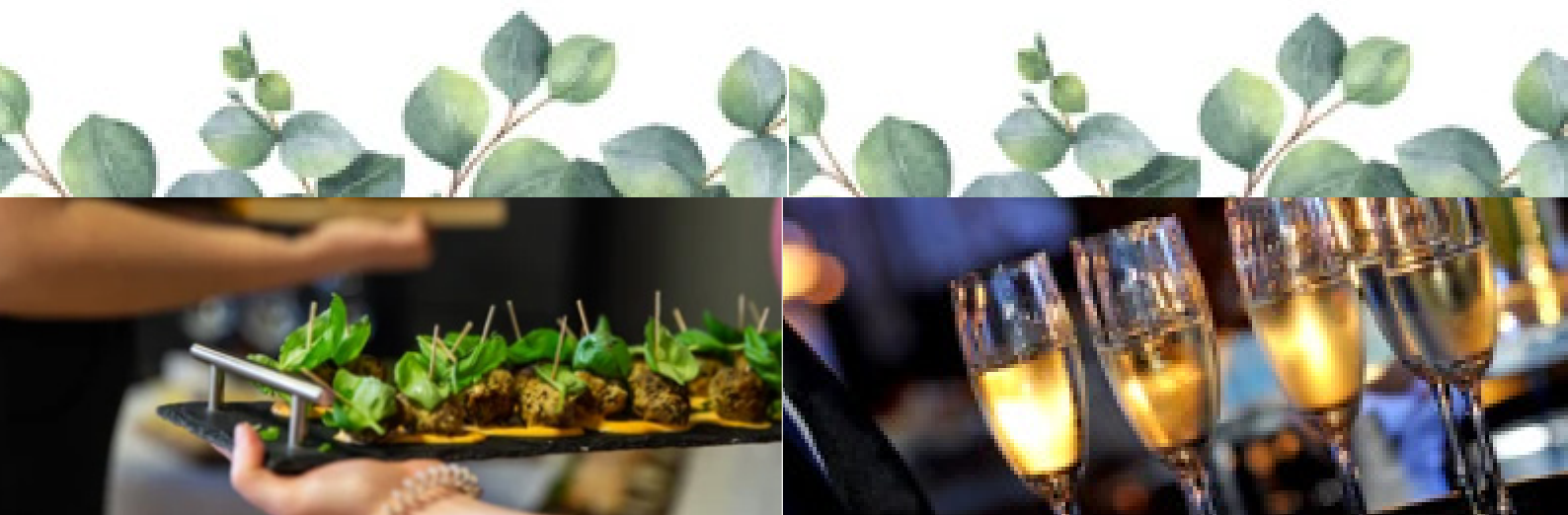
Brownie

o (con suplemento +2€)

Deconstrucción de cheese cake

Trufas

o mesa dulce 4 variedades (con suplemento +5€)





BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco 100% verdejo (Descomunal) ,
Tinto Rioja Crianza (Ugalde),
cervezas, refrescos...

SUPLEMENTO VINO (+5€)

Vino Blanco Rueda 100% verdejo (José Pariente)
Tinto Rioja Crianza (Luis Cañas)

SERVICIOS EXTRAS (SEGÚN DISPONIBILIDAD DEL SALÓN)

Mesa de quesos 300€ (30 ó 40 comensales) 300€
(4kg de quesos de 4 variedades, pan tostado gourmet, uvas y frutos secos)

Cortador de Jamón 380€ (para piezas más grandes consultar precio)
Paletilla de Jamón 100% Ibérico bellota Casa de Alba. Cortado a cuchillo "Insitu" 5kg.

Mesa Dulce 4 variedades de postres + 5€ p.p

Tarta Candy (40cms) + **6 variedades golosinas** (total 4 kg. tarta incluida) 120€

SERVICIOS EXTRAS

Sistema TICKET para copas: 8€/copa y 3€/refresco/cerveza

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva deberá abonarse una señal de 200€

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura deberá realizarse
por lo menos 24 horas antes de la celebración del, evento.

La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente
que deberá ser confirmado con al menos 3 días de antelación.

Las consumiciones anteriores y posteriores a la celebración se abonarán
el mismo día del evento o mediante tickets pactados previamente.