



Bodas, eventos y cocktails

Banquete / 90 p.p.

INDIVIDUAL

Ostra con gazpacho acevichado.
Zamburiña con salsa dressing
Croqueta de puchero
Mini brioche de chivo
Vasito de salmorejo

AL CENTRO

Tomate con queso de cabra e higos
Ensaladilla de anguila ahumada
Tartar de atún con aguacate.

PARADA REFRESCANTE

Coronel

PRIMERO

Rodaballo con holandesa, verduras y puré de patatas.

SEGUNDO

Carrillada de ternera, puré de patatas y reducción de Pedro Ximénez

POSTRE

Torrija con crema inglesa.

Cocktail / 70 p.p.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Selección de quesos artesanos

Tres variedades cuidadosamente seleccionadas, acompañadas de mermeladas, frutos secos y grisines.

Selección de embutidos ibéricos

Salchichón, chorizo y lomo ibérico.

SERVICIO DE COCKTAIL

Bocados fríos

Cucharadita de tartar de atún aliñado
Gazpacho acevichado en chupito
Pani puri de ensaladilla rusa
Tostadita de tartar de salchichón de Málaga

Bocados calientes

Croqueta casera melosa
Zamburiña en su jugo con suave aliño
Bao de costilla a la barbacoa
Albóndiga de ciervo en salsa de almendras
Brocheta de lagarto ibérico

Bocados crujientes

Pescado en adobo andaluz

Bocados dulces

Arroz con leche cremoso
Sopa de chocolate blanco

BEBIDAS INCLUIDAS

3 horas de barra libre con vinos seleccionados, cerveza, refrescos y aguas. (No incluye bebidas destiladas)

Mixto / 75 p.p.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Selección de quesos artesanos

Tres variedades cuidadosamente seleccionadas, acompañadas de mermeladas, frutos secos y grisines.

Selección de embutidos ibéricos

Salchichón, chorizo y lomo ibérico.

SERVICIO DE COCKTAIL (DE PIE)

Bocados fríos

Gazpacho acevichado en chupito

Pani puri relleno de ensaladilla rusa

Croqueta casera semilíquida

Cucharadita de tartar de salmón

Zamburiña en su jugo con suave aliño

Tostada de salchichón de Málaga con chutney de verduras

Pan bao de costilla

Fritura andaluza

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Carrillada de ternera a baja temperatura, salsa de Pedro Ximénez y puré de patatas

Lomo de lubina a la plancha con puré de patatas y espuma de gazpachuelo.

POSTRE

Torrija tradicional con crema inglesa

BEBIDAS INCLUIDAS

3 horas de barra libre con vinos seleccionados, cerveza, refrescos y aguas. (No incluye bebidas destiladas)

Condiciones

INCLUYE:

Menú gastronómico propuesto.
Bebidas durante el servicio:
Refrescos · Vinos de la casa · Agua mineral · Cerveza · Café
Pan y picos. Aceitunas.
Personal de cocina y sala durante 3 horas de servicio.
Exclusividad del espacio para eventos de 80 invitados o más (Para eventos de menos de 80 invitados se aplicará un suplemento por exclusividad del espacio)

NO INCLUYE:

Destilados y combinados.
Bebidas de sobremesa.
Decoración de mesas y espacios.
Mantelería.
Exclusividad del espacio para eventos inferiores a 80 invitados.
Cualquier producto o servicio no mencionado expresamente en el apartado "Incluye".

ADICIONAL (BAJO PRESUPUESTO):

Exclusividad del espacio.
Barra libre y recena. Bebidas premium
Mantelería y menaje exclusivo, mesas y mobiliario adicional
Cortador de jamón.
DJ o Música en directo.
Decoración.
Tarta de boda.
Fotógrafo, Músicos.
Otros servicios personalizados. Consúltenos sin compromiso.

SERVICIOS EXTERNOS:

Los clientes podrán contratar directamente servicios externos para su evento. Cualquier proveedor externo deberá ser comunicado previamente para coordinar correctamente el desarrollo del servicio. La incorporación de servicios externos podrá conllevar un suplemento en función de las necesidades operativas, logísticas o de personal que generen durante el evento.

Nota: El presupuesto incluye un máximo de 3 horas de servicio. Las ampliaciones de horario serán presupuestadas aparte.