



## **Cocktail buffet**

### **Fríos**

Brocheta de melón con jamon  
Tabla de quesos con uvas de temporada y picos camperos  
Tartaletas de pisto con huevo de codorniz  
Dados de tortilla con alioli de miel  
Chips de plátano macho y guacamole  
Cucharita de cebiche de mero a la naranja  
Trufas de queso blancas y negras

### **Calientes**

Vaso zurito de lentejas a la canela  
Satahy de langostinos en brocheta  
Bombas de morcilla  
Mini-croquetas de jamón y ave  
Chistorra de Navarra al cava  
Brocheta de solomillo ibérico con salsa de mostaza

### **Bodega**

Blanco Verdejo Specus 2013  
Tinto Rioja Teran Cza. 2008  
Agua con y sin gas  
Cervezas con y sin alcohol  
Refrescos

### **Dulces**

Pastelitos variados  
Mini.brownie con nueces  
Bandeja de frutas preparadas

**Precio por persona: 35 €**

**El precio por persona incluye:**

El menú y la bodega elegida

Personal de cocina y sala siempre que el número de comensales sea superior a 50 invitados. En caso de que el número de comensales sea inferior, se cobrará el servicio de camareros a razón de 120 € por camarero y servicio

Cristalería, menaje, montaje, desmontaje, transporte (dentro del casco urbano de Madrid) recogida y limpieza.

En caso de que el número de asistentes sea superior al contratado, se cobrará a razón de precio por persona concertado.

**El evento tiene una duración de 90'**

**El precio por persona no incluye:**

10% IVA

**Otros extras:**

Una vez finalizado el período de duración de servicio de cocktail, se cobrará la hora extra a razón de 10€ /hora transcurrida y persona asistente.

El servicio de café o infusiones a 1.70 euros por persona

Mesas 11 € c/u

Mesas altas 50 € c/u

Sillas 4 € c/u

Taburetes 15 € c/u

Manteles 25 € c/u

Centros de flores 25 € o, 50 € c/u dependiendo del tamaño