



NUESTROS COCKTAIL



“SORPRENDE Y DÉJATE SORPRENDER”

ESTIMADOS/AS SRES. /SRAS.:

ES UN PLACER PRESENTARLES NUESTRA AMPLIA SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS, CALIENTES, VASITOS Y POSTRES, PARA CELEBRACIONES TIPO COCKTAIL.

LOS COCKTAIL SE SIRVEN EN UN AMBIENTE ÍNTIMO PARA EL CONTRATANTE Y SUS INVITADOS, EN UNO DE NUESTROS SALONES. AMBIENTAMOS EL ESPACIO CON MÚSICA ACTUAL O LA QUE USTEDES ELIJAN.

PODRÁN AMPLIAR LA CELEBRACIÓN CON UNA BARRA LIBRE.

(CONSÚLTENOS PRECIOS Y CONDICIONES). LE PODEMOS SUGERIR SERVICIOS ADICIONALES COMO DECORACIÓN, DJ, POSTRES ESPECIALES, ETC...

ATENDEMOS CADA DETALLE CON ABSOLUTA DEDICACIÓN, INTENTANDO TENER LA MAYOR COMPLICIDAD CON NUESTROS CLIENTES, DE UNA FORMA PERSONALIZADA, CON UN SOLO OBJETIVO, QUE SU CELEBRACIÓN SEA UN **ÉXITO**.

ESPERAMOS PODER CONTAR CON SU CONFIANZA, PORQUE UNA BUENA GESTIÓN Y EL CUIDADO DE LOS GRANDES Y PEQUEÑOS DETALLES, MARCAN LA DIFERENCIA.

RECIBAN UN AFECTUOSO SALUDO.

CONFECCIONE SU PROPIO COCKTAIL INCLUYENDO LAS PIEZAS QUE MÁS LE GUSTE:

COCKTAIL 15 PIEZAS

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 7 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 7 PIEZAS

POSTRES 1 PIEZAS

PRECIO: 25,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

DURACIÓN: UNA HORA

COCKTAIL 20 PIEZAS

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 10 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 8 PIEZAS

POSTRES 2 PIEZAS

PRECIO: 29,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

DURACIÓN: UNA HORA Y MEDIA

COCKTAIL 25 PIEZAS

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 13 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 9 PIEZAS

POSTRES 3 PIEZAS

PRECIO: 34,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

DURACIÓN: DOS HORAS

NUESTROS COCKTAIL

A CONTINUACIÓN LES OFRECEMOS UNA LISTA DE APERITIVOS, VASITOS Y POSTRES A ELEGIR PARA LA CONFECCIÓN DE SU

COCKTAIL:

VASITOS

CREMA DE MELÓN AL JENGIBRE

GAZPACHO CON SAL DE JABUGO

GAZPACHO DE AGUACATE

SALMOREJO CON QUESO DE CABRA EN POLVO

MOUSSE DE FOIE AL ORUJO

CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE

APERITIVOS FRÍOS

BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO

BLINIS DE SALMÓN CON CREMA DE CAVIAR

BOCCONCINI (TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA) AL PESTO

CONOS RELLENOS DE GUACAMOLE CON GAMBAS

BROCHETA DE ROAST BEEF A LAS TRES MOSTAZAS

CROSTINI CON PESTO DE ALBAHACA, PARMESANO Y CECINA DE LEÓN

CUCHARITA DE GUACAMOLE Y CENTOLLO

MICRO CHAPATITA DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA

WRAP DE ATÚN CON MAÍZ Y MAHONESA

MINI ENSALADA CESAR

MINI PAN INTEGRAL DE PASAS Y NUECES CON CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO DE CABRA GRATINADOS

PATATITAS RELLENAS DE QUESO PHILADELPHIA Y HUEVAS DE SALMÓN

ROLLITO DE SALMÓN CON TARTAR DE VERDURAS

CARPACCIO DE BUEY, ESPÁRRAGO VERDE Y QUESO

PATÉ DE CAMPAGNA CON COMPOTA DE HIGOS

APERITIVOS CALIENTES

BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA

BOCADITOS DE MORCILLA DE ARROZ

BOLITAS DE CORDERO AL TOMILLO

BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO CON SALSA DE CACAHUETE

BROCHETA DE PATO CON SALSA DE NARANJA Y MIEL

BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA AL PEDRO XIMÉNEZ

CHUPA-CHUP DE CODORNIZ CON SALSA DE ESCABECHE

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE BOGAVANTE

CROQUETAS DE BOLETUS

GAMBAS REBOZADAS EN PANKO

MINI CHEESEBURGUERS AMERICANAS

MINI MONTADITOS DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA BARATARIA

PALITOS DE POLLO AL TERIYAKI

ROLLITOS DE WONTON CON AVE, PASAS, ALMENDRAS Y MIEL

MINI TIMBAL DE PATATA CON JABUGO Y HUEVO DE CODORNIZ

ROSTÍ DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y MAHONESA AL ENELDO

ROSTÍ DE PATATA CON PULPO Y AJADA

RISOTTO CREMOSO DE ARROZ CON BOLETUS Y PARMESANO

LANGOSTINOS CRUJIENTES REBOZADOS EN KIKO

BOCADITOS DE CHISTORRA

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI

POSTRES

TRUFAS

BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA

BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE

PASTELITOS VARIADOS

BEBIDAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS

VINO TINTO, VINO BLANCO

A CONTINUACIÓN LES PROPONEMOS UNOS EJEMPLOS DE COCKTAIL:

COCKTAIL MALLORCA

-APERITIVOS FRÍOS-

GAZPACHO CON SAL DE JABUGO

BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO

CONOS RELLENOS DE GUACAMOLE CON GAMBAS

BROCHETA DE ROAST BEEF A LAS TRES MOSTAZAS

MICRO CHAPATITA DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA

MINI ENSALADA CESAR

WRAP DE ATÚN CON MAÍZ Y MAHONESA

-APERITIVOS CALIENTES-

BOCADITOS DE MORCILLA DE ARROZ

BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO CON SALSAS DE CACAHUETE

BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSAS AL PEDRO XIMÉNEZ

CROQUETAS DE BOLETUS

GAMBAS REBOZADAS EN PANKO

ROLLITOS DE WONTON CON AVE, PASAS, ALMENDRAS Y MIEL

MINI TIMBAL DE PATATA CON JABUGO Y HUEVO DE CODORNIZ

-POSTRES-

PASTELITOS VARIADOS

-BEBIDAS-

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 25,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

COCKTAIL MENORCA

-APERITIVOS FRÍOS-

MOUSSE DE FOIE AL ORUJO

BLINIS DE SALMÓN CON CREMA DE CAVIAR

BOCCONCINI (TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA) AL PESTO

CUCHARITA DE GUACAMOLE Y CENTOLLO

PATATITAS RELLENAS DE QUESO PHILADELPHIA Y HUEVAS DE SALMÓN

MINI PAN INTEGRAL DE PASAS Y NUECES CON CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO DE CABRA GRATINADOS

PATÉ DE CAMPAGNA CON COMPOTA DE HIGOS

CARPACCIO DE BUEY, ESPÁRRAGO VERDE Y QUESO

CROSTINI CON PESTO DE ALBAHACA, PARMESANO Y CECINA DE LEÓN

CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE

-APERITIVOS CALIENTES-

BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA

BROCHETA DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA AL PEDRO XIMÉNEZ

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

BOCADITOS DE CHISTORRA

ROSTÍ DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y MAYONESA AL ENELDO

BOLITAS DE POLLO Y PISTACHO CON SALSA DE CACAHUETE

RISOTTO CREMOSO DE ARROZ CON BOLETUS Y PARMESANO

CHUPA-CHUP DE CODORNIZ CON SALSA DE ESCABECHE

-POSTRES-

TRUFAS, BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA

-BEBIDAS-

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 29,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

COCKTAIL IBIZA

–APERITIVOS FRÍOS–

GAZPACHO DE AGUACATE
CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE
BROCHETA DE ROAST BEEF A LAS TRES MOSTAZAS
BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO
CUCHARITA DE GUACAMOLE Y CENTOLLO
MINI PAN INTEGRAL DE PASAS Y NUECES CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO DE CABRA GRATINADOS
PATATITAS RELLENAS DE QUESO PHILADELPHIA Y HUEVAS DE SALMÓN
ROLLITO DE SALMÓN CON TARTAR DE VERDURAS
TOSTA DE PATÉ DE CAMPAGNA CON COMPOTA DE HIGOS
MOUSSE DE FOIE AL ORUJO
SALMOREJO CON QUESO DE CABRA EN POLVO
BOCCONCINI (TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA) AL PESTO
CARPACCIO DE BUEY, ESPÁRRAGO VERDE Y QUESO

–APERITIVOS CALIENTES–

BROCHETA DE PATO CON SALSA DE NARANJA Y MIEL
CROQUETAS DE BOGAVANTE
MINI CHEESEBURGUERS AMERICANAS
MINI MONTADITOS DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA BARATARIA
ROSTÍ DE PATATA CON PULPO Y AJADA
CROQUETAS DE BOLETUS
PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI
RISOTTO CREMOSO DE ARROZ CON BOLETUS Y PARMESANO
LANGOSTINOS CRUJIENTES REBOZADOS EN KIKO

–POSTRES–

BRONIE CON CHOCOLATE CALIENTE, TRUFAS, BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA

–BEBIDAS–

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 34,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

-ALÉRGENOS-

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL.

EN TODO CASO, SE ADVIERTE AL SR. CLIENTE, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INEXISTENCIA”.