



Taller de tapas

Descripción de servicios

Cookig party – Team building

Espacio reservado

Taller de tapas

Servicio de "picoteo" opcional

Precio especial en combinados y cocteles

Servicio de atención y camareros

Cotización 5 tapas 45,00 €

Elaboramos el menú de la comida o cena. A elegir 5 tapas saladas y dulces

Galletitas saladas de queso e higo

Hummus de berenjenas

Milhojas bravas

Chupito de crema de puerro con chip de kale

Ravioli de cecina

Espuma de gazpacho

Atún marinado con fresas y pistacho

Arancini de setas

Tartare de tomate y albahaca con piñones

Blinis con crème fraîche y salmón marinado

Cucharita de pulpo con crema de patata y pesto rosso

Samosas de morcilla, manzana y piñones

Fingers de pollo con crujiente de cornflakes y duo de salsas

Ceviche de corvina al estilo peruano

Mini hamburguesas de buey



Satay de pollo al curry verde con leche de coco

Brochetas de bombones de queso de cabra con costrini de almendras

Guacamole mexicano con totopos crujientes

Bruschetta de ricotta con tomate cherry confitado al romero

Mini rollitos primavera

Tapas dulces:

Vasito de tiramisú

Coulant de chocolate

Mini NY cheese cakes

Chato de mojito

Mini palmeritas de chocolate

Espuma de mango de crema de queso

Condiciones

Forma de pago: 50% aceptación y 50% el día del evento. ES54 0081 5077 7000 0170 4877

Los precios no incluyen IVA

Para confirmar cualquier evento deberemos contar con el pago del 50% del presupuesto al menos 48 horas antes del evento