



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