

TIPO CÓCTEL POR ESTACIONES Y RINCONES 2020

PRESUPUESTO 2020

BODA MENU TIPO COCTEL Y RINCONES

COCTEL

Cucharaditas de mejillones en salpicón

Brochetas de Gamba con Alioli de manzana

Croquetas de Bacalao de los "Bartolos" con alioli

Tartaletas de Chistorra con cebolla Caramelizada

Pulpo al horno con pimentón de la vega y aceite de oliva

Los Bartolos


Hotel Restaurante



RINCON DEL JAMON

Jamón Ibérico de Cebo la dehesa de los Pedroches BELLATERRA al corte,

RINCON DEL QUESO

Queso cremoso de cabra D.O. Valencia
Parmesano curación 30 meses
Queso Gouda finas hierbas
Queso Roncal, oveja latxa
Confituras de lima, tomate e higos
Panes de semillas y tostas variadas

RINCON DE LA BEBIDA

Vermut blancos y rojos en combinado
Vino Rosado, Blanco de Rueda, tintos de Jumilla y Azul Fressante.
Refresco y Tinto de Verano.
Quintos cinco estrellas de mahou presentados en calderos de zinc con Hielo.

Los Bartolos

Hotel Restaurante

RINCON DE COCINA EN DIRECTO

Brochetas de Gamba con
el alioli de Manzana
Mini hamburguesas de ternera con cebolla
Mini hamburguesas de pollo con cebolla y
queso

RINCON DE SALAZONES

Mojama de atun extra
Hueva de maruca
Hueva de Mujol
Marineras con Anchoas
Pinchos de tomates cherri con bonito
Almendras
Papas chip

Los Bartolos

Hotel Restaurante

**Plato individual Caliente
(Servido en mano)**

Carrillada al Romero y la miel
Tronquitos de Bacalao rebozados y
encebollados
Cazuelitas musaka Griega

ESTACION FRIA

Chupitos de Salmorejo y Gazpacho
Vasitos de escalibada con sardina ahumada
Vasitos de Ventresca con alcachofa
Mini ensaladas de Quínoa con Salmon, aguacate
y frutos secos

Los Bartolos

Hotel Restaurante

POSTRE SERVIDO EN TARTA O INDIVIDUAL

Tarta de Mus de Caramelo y Profiteroles
Tarta de Merengue
Tarta de nata y trufa
Tarta de Yema Tostada

A Elegir un sabor entre los postres

SERVICIO DE BEBIDA

Café, sidra el Gaitero y cava
Servicio de café

(Tanto para los vinos como para el
cava se ofrecerán diferentes opciones)

LA BARRA LIBRE A NEGOCIAR CON EL
CLIENTE

Los Bartolos

Hotel Restaurante

TIPO CÓCTEL POR ESTACIONES Y RINCONES 2020

SERVICIOS INCLUIDOS

Servicios de Mantelería, cubertería y Vajilla.

Mobiliario completo

Servicio de Camareros completo (1 camarero/
15 comensales).

Servicio de Asesoramiento

Seguro de responsabilidad civil

Servicios de Desmontaje

Precio total 69 € /cubierto

No incluye carpas para el evento ni para la
cocina si fuese necesaria.

IVA 10%

Los Bartolos


Hotel Restaurante