

## APERITIVOS DE GALA 2010

NUESTROS PRECIOS 2010 INCLUYEN:

Cava Termes Montbrío Brut Nature

Pastel Conmemorativo

Café

Carro de Licores  
Centros de Flores Naturales  
Aparcamiento

El número de invitados será confirmado 4 días antes de la fecha de la celebración.

Las Tarifas son válidas durante la temporada 2010.

Nuestros precios incluyen el 7% IVA. El IVA aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

Los aperitivos se realizaran de pie en el exterior o interior, según la climatología.

**En caso de climatología adversa se reserva el derecho de modificar el emplazamiento sin previo aviso.**

## FORMA DE PAGO

Para considerar la reserva efectuada, se tendrá que abonar una señal de 250,00 €. El espacio no se considera reservado hasta no haber abonado dicha cantidad.

Un mes antes del Banquete se tendrá que haber ingresado el importe correspondiente al 80% del total de la celebración.

Formas de pago aceptadas: transferencia bancaria, talón conformado o pago en efectivo.

La cantidad restante se hará efectiva al finalizar la celebración.

Formas de pago aceptadas: talón conformado o pago en efectivo.

## APERITIVO SOL

### SNACKS DE BIENVENIDA

Diabluras Japonesas

Falsa Canela de olivas negras

Tempura de Frutos secos

Chips de la Casa

## APERITIVOS FRÍOS

Mejillones en escabeche con queso Idiazábal

Daditos de salmón marinado con aceite de vainilla

Pincho de Langostinos con lichis

Lasaña de salmón al Pesto

Tartar de Fuet

Trufas de queso de cabra

Carpaccio de Bacalao fresco con Aceite de Pimienta Rosa

Cuchara de Escalibada con Ventrisca de Bonito

## BEBIDAS

Zumo de Naranja natural, Vinos, Mimosa, Refrescos, Vermouth, Bitters, Jerez, Ginebra, Rom, Whiskys, etc...

Precio por Persona 41.00 €

## APERITIVO LUNA

### SNACKS DE BIENVENIDA

Diabluras Japonesas

Tempura de Frutos secos

Falsa Canela de olivas negras

Chips de la Casa

### APERITIVOS FRÍOS

Lasaña de salmón al Pesto

### APERITIVOS CALIENTES

Mini croquetas de ceps

Chupito de cerezas con espuma de mascarpone

Pavias de Bacalao

Daditos de salmón marinado con aceite de vainilla

Pincho de Gambas rebozadas con fideos chinos

Cucharita de Berberechos con Gelatina de Mandarina

Mini crema de galeras

Pincho de Corral con mostaza Wasabi

Fideuá de Foie y Ceps o tradicional

Trufas de queso de cabra

Crujiente de sobrasada con sardinas

Sushi de Jamón ibérico y Arroz del Delta con Aceite de oliva

Tartar de Fuet

Brocheta de ensalada de Tomate Cherry y Albahaca

## **BEBIDAS**

Zumo de Naranja natural, Vinos, Mimosas, Refrescos, Vermouth, Bitters, Jerez, Ginebra, Ron, Whiskys, etc...

Precio por Persona 48.50 €

## **APERITIVO ESTEL**

### **SNACKS DE BIENVENIDA**

Crujiente de Parmesano

Falsa Canela de olivas negras

Tempura de Frutos secos

Chips de la Casa

### **APERITIVOS FRÍOS**

### **APERITIVOS CALIENTES**

Mejillones en escabeche con queso Idiazábal

Fideuá de Foie y Ceps o tradicional

Chupito de cerezas con espuma de mascarpone

Arroz "pelat" con sepia y calamar

Lasaña de salmón al Pesto

Mini Frankfurt crujiente con mostaza y ketchup

Canapé de Queso ahumado con Membrillo de Montbrío	Mini crema de galeras
Virutas de Jamón ibérico con Ciabattas tomate	Mini croquetas de ceps
Tartar de Fuet	Tacita de <i>parmantier</i> con huevos de codorniz y aceites de trufa
Pincho de Pollo de Corral almendrado con Mostaza	Tempura de verduras con salsa de de Wasabi "calçot"
Pincho de Langostinos con lichis	Crujiente de sobrasada con sardinas
Cuchara de Berberechos con gelatina de mandarina	
Trufas de queso de cabra	
Daditos de salmón marinado con aceite de vainilla	
Cucharita de calabaza, caviar de arengue con naranja	

## **BEBIDAS**

Zumo de Naranja natural, Vinos, Mimosa, Refrescos, Vermouth, Bitters, Jerez, Ginebra, Ron, Whiskys, etc...

Precio por Persona 56.00 €

## **APERITIVO INFANTIL**

Mini hamburguesas, mini bikinis,  
 Mini quiches y mini cocas de recapte  
 Nuggets de Pollo con Salsa Barbacoa  
 Pastel Conmemorativo.

Bebidas: Refrescos, Zumos, Aguas.

**Precio por persona: 24,00 Euros**