



---

*Para elegirnos, para pasarlo bien, para disfrutar, para tu día...*

## **Cava & fresas de bienvenida**

### **BUFFET DE ARROCES:**

Paella Valenciana  
Arroz negro  
Arroz a banda  
Acompañados de ali-oli y limón natural

### **CÓRNER DE MAESTRO JAMONERO:**

Jamón Ibérico, con maestro jamonero  
Pan con tomate

### **BUFFET DE QUESOS NACIONALES**

Asturias: Do Afuga L´Pitu Artesano Rey Silo  
Teruel: Freixneda Capra Crua  
Islas Canarias: DO Majorero Artesano  
Navarra: Queso de Oveja Ardiarana  
Extremadura: Do Torta del Casar

### **BUFFET DE HUEVOS DE CODORNIZ**

Tostas de Huevos de Codorniz y Sobrasada-Virutas de Jamón de Pato-  
Virutas de Trufa

### **BUFFET DE MIGAS CASTELLANAS CON UVAS & PASAS**

Migas Castellanas con Uvas & Pasas

## **BUFFET DE POSTRES**

Bocado de chocolate en 2 texturas  
Mousse de chocolate blanco  
Tartaleta de lima limón  
Crema de queso y frutos rojos  
Brownie de chocolate blanco y nueces  
Cremoso de frutillas del bosque  
Vasito de naranja y chocolate amargo

## **BARRA DE VINOS & CAVA**

### **Selección de vinos tintos**

Viña Celeste Roble D.O. Ribera del Duero  
Viña Real D.O. Rioja

### **Selección de vinos blancos**

Viña Esmeralda D.O. Penedes  
Monopole Siglo XXI D.O, Rueda

## **BARRA DE MOJITOS & CAIPIRINHAS & DAIKIRIS**

Raimat Brut Nature Chardonnay – Xarello  
Refrescos, cervezas y agua mineral

**Duración del servicio 2 horas**

# Otros corners & Show-cooking

## **SUSHI BAR CON SUSHI MAN\***

\*Mínimo 150 personas

## **CÓRNER DE SARMALE**

## **CÓRNER DE CREMAS FRIAS Y SUS GUARNICIONES**

## **CÓRNER MEJICANO: FAJITAS Y MARGARITAS**

\*Mínimo 75 personas

**\*\*No duden en solicitarnos cualquier otro córner que deseen**