

**RESTAURANTE PATIO**  
**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**  
**C/ Jorge Guillén 6**  
**47003 Valladolid**  
**B 47540463**

### **COCTEL nº 1**

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero
  
- Tosta de pastel de cabracho y ali-oli de rúcula
- Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
- Canapé de bacalao ahumado con emulsión de Piquillo
- Brocheta de solomillo ibérico con patata y bacon
- Esfera crujiente de morcilla dulce, con pasas y piñones
  
- Vino tinto de la Ribera del Duero “Arroyo”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

**PVP / persona 13 € iva no incluido**

### **COCTEL nº 2**

- Jamón ibérico de Guijuelo
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero
  
- Tosta de roast-beef, rúcula y mayonesa de mostaza
- Rollito de cecina con mermelada de tomate y sésamo negro
- Gazpacho de sandía/ Crema de calabaza con aroma de naranja (según temporada)
- Croquetas de rape y verduritas
- Cucharita de pulpo con patata y vinagreta de pimiento
- Cuenquitos de arroz a banda
  
- Vino tinto de la Ribera del Duero “Prado Rey Roble”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

**PVP / persona 18 € iva no incluido**

## **RESTAURANTE PATIO**

**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**

**C/ Jorge Guillén 6**

**47003 Valladolid**

**B 47540463**

### **COCTEL nº 3**

- Jamón ibérico de Guijuelo
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero
  
- Maki de atún y pimienta
- Tosta de foie con manzana al Oporto
- Langostino nido con aceite de soja
- Brochetas de mollejas de lechazo y setas
- Croquetas líquidas de Gorgonzola
- Tartaleta de crema de patatas y rabo de toro al vino tinto
- Cuenquitos de arroz a banda
- Chupitos Mouse de caramelo y crujiente de piña
  
- Vino tinto de la Ribera del Duero “Prado Rey roble ”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

**PVP / persona 23 € iva no incluido**

### **COCTEL nº 4**

- Jamón ibérico de Guijuelo a cuchillo
- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero
  
- Cucharita de tartare de atún
- Tosta de Mousse de queso azul y nueces
- Brocheta de langostino con pimienta asado en tempura
- Mini-ensalada de pulpo con crujiente bacon y vinagreta de piñones
- Croquetas de jamón ibérico
- Guiso de setas con ibérico
- Cuenquitos de arroz a banda
- Pastelillos surtidos
  
- Vino tinto crianza de la Ribera del Duero “Emina”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

**PVP / persona 28 € iva no incluido**

## COCTEL nº 5

- Jamón ibérico de Guijuelo a cuchillo
- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero
  
- Albóndiga crujiente de Foie y Boletus sobre carbonara
- Brocheta de mozzarella y tomate cherry con aceite de orégano
- Bocadito templado de queso brie y anchoa
- Rollito de salmón con crema de queso fresco y eneldo
- Cremoso de patata con bacalao y pisto
- Hojaldre relleno de morcilla de León y pimiento asado
- Purrusalda con polvo de jamón ibérico
- Cuenquitos de ragout de buey al vino tinto de la Ribera
  
- Pastelillos surtidos de “Maro Valles”
  
- Vino tinto crianza de la Ribera del Duero “Prado Rey”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cava “Blanc de Blancs de Codornú”
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

**PVP / persona 34 € iva no incluido**

Los precios de estos menús son válidos para un mínimo de 50 asistentes, para un número menor se verá incrementado en un 15%.

El precio del servicio de Catering fuera del Patio Herreriano se incrementará en un 30%.

El número de asistentes a efectos de facturación será el facilitado con un mínimo de 48 horas de antelación al evento.

Un exceso de asistentes sobre los contratados se facturará a mayores a razón de 4€/persona en los menús 1,2 y 3, 5€/persona en el menú 4 y 6€/persona en el menú 5, en concepto de servicio de bebidas.

Forma de pago: 25% a la aceptación del presupuesto, 75% a la finalización del evento.