

COCTEL nº 1

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

- Gratinado de tomate confitado con crema de Gorgonzola
- Tosta de roastbeef, rúcula y mayonesa de mostaza
- Rollito de salmón con crema de queso al eneldo
- Tartaleta de rabo de toro y cremoso de patata
- Croquetas de jamón

- Vino tinto de la Ribera del Duero joven
- Vino blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos verdejo"
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

PVP / persona 14 € iva no incluido

COCTEL nº 2

- Jamón ibérico de Guijuelo
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

- Tosta de crema de queso con setas al ajillo y cebolla caramelizada
- Brandada de bacalao con aceite de tomate y trufa sobre oblea de arroz
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas surtidas de rape y jamón
- Brocheta de mollejas y setas de temporada
- Cuenquitos de arroz a banda

- Vino tinto de la Ribera del Duero "Viña Vilano Roble"
- Vino blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos verdejo"
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

PVP / persona 19 € iva no incluido

COCTEL nº 3

- Jamón ibérico de Guijuelo
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

- Tosta de tomate confitado con mozzarella e higos
- Vasito de langostino con mayonesa de almendras
- Brocheta de salmón, con dátil y jamón
- Pulpo braseado con emulsión de pimiento verde
- Esfera crujiente de morcilla, pasas, piñones y miel
- Ravioli de solomillo ibérico y setas al pesto
- Cuenquitos de arroz a banda
- Vasitos surtidos de postre (3 tipos)

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Viña Vilano roble ”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

PVP / persona 24 € iva no incluido

COCTEL nº 4

- Jamón ibérico de Guijuelo a cuchillo (mínimo 80 personas)
- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

- Brocheta de verduras en tempura con queso feta
- Cucharita de tartar de atún
- Empanada de morcilla con pimientos confitados
- Foie sobre pan de pasas
- Tosta de magret de pato y mouse de ciruela
- Mini pincho de lechazo
- Cuenquitos de arroz con rabo de toro
- Pastelillos surtidos de obrador

- Vino tinto crianza de la Ribera del Duero “Viña Vilano”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos

PVP / persona 29 € iva no incluido

COCTEL nº 5

- Jamón ibérico de Guijuelo a cuchillo (mínimo 80 personas)
- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen
- Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

- Mini tartaleta de hongos gratinados
- Tosta de steak tartar
- Cucharita de pulpo con vinagreta de pimiento rojo
- Ceviche de langostino
- Albóndiga crujiente de foie y boletus sobre crema de frutos rojos
- Dado de patata relleno de txangurro con ali-oli de pimentón
- Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y mostaza antigua
- Cuenquitos de ragout de buey al vino tinto de la Ribera

- Pastelillos surtidos de “Maro Valles”

- Vino tinto DO Ribera del Duero “Viña Vilano crianza”
- Vino blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cava “Prima Vides” de Codorníu
- 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 el menú 1, 5€ persona en los menús 2 y 3, 6€/persona en el menú 4 y 7€/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.

OTROS CONCEPTOS (opcionales)

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Servicio de DJ (2 ½ horas máx 3am) | 600€+iva |
| 2. Barra libre(2 ½ horas máx 3am) | 14€+iva/persona |
| 3. Consumiciones (tickets)
Mínimo 1 consumición por asistente | 5€+iva/persona |
| 4. Personal (guardarropas, azafatas,...) | pedir presupuesto |
| 5. Alquiler de proyector | 80 €+iva |
| 6. MESA TEMATICA DE QUESOS | 5 €+iva/persona |

OPCION A "QUESOS DE CASTILLA Y LEON:

Semicurado, curado, añejo, ahumado, torta, azul, corteza blanca, corteza lavada, cabra, pata mulo...

OPCION B "QUESOS DEL MUNDO:

Francia (comté, mimolette, morbier...), Italia (parmigiano, gorgonzola...), Holanda (boerenkaas, añejos, con pesto...)..y por supuesto españoles.

Ambas opciones incluyen 8 tipos de quesos, panecillos, membrillo, nueces, pasas, orejones, manzana y mermeladas