

PRESUPUESTO COCTEL NAVIDAD

NAVIDAD 2014

OBSERVACIONES

- COCTELES DISEÑO ESPECIAL NAVIDAD 2014
- Estas propuestas son personalizables según las características y presupuesto del servicio.
- Consulte sin compromiso
- Atendemos dietas especiales (celíacos, vegetarianos, alérgicos a ...)
- Necesidades catering: una zona destina a office.
- En caso de contratar el cóctel nº 3, este office precisa de instalación eléctrica (un enchufe).



BRINDIS NAVIDEÑO

CANAPES FRIOS:

Roll de lumagorri con mostaza suave y micro-vegetales
Emparedado de centeno con guacamole y gamba
Bombón de foie de almendra sobre tosta de pasas
Grisin con envoltura de jamón ibérico
Rosa de queso con uvas de Aledo
Carolina de salmón con su caviar

Bebidas:

Cava Alsina & Sardà Brut "Agua de Bilbao"
Vino tinto Crianza Paternina Banda Oro
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino blanco Viña Mocen o Txakoli de Bizkaia
Refrescos, Cervezas con y sin alcohol
Agua mineral

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

**Cortesía de Iruña catering : dulce navideños de su obrador
estrellas y nubes**

Precio comensal... 17,50 + 10%

IRUÑA CATERING

C/ Berástegui, 4-6º izda. E | 48001 Bilbao - Bizkaia

Tel. +34 944 24 90 59 - Fax. +34 944 24 55 29 | catering@grupoiruna.net

Registro General Sanitario Nº 2607061/BI



CÓCTEL Nº 1

CANAPES FRIOS:

Bacalao confitado con mermelada de piquillo sobre pan frito
Emparedado de cereales con roast-beef y untura Iruña
Cucharita de tartare de langostinos con ali-oli suave
Bombón de Idiazabal con polvo de nueces
Petit-pain de mousseline de jamón ibérico
Brocheta de Langostino con ciruela pasa
Terrina de lumagorri con gelé de txakoli
Brocheta de pulpo al pimentón

Dulces

Macarrons de pistacho y café
Dulces navideños

Bebidas

Cava Alsina & Sardá Brut "Agua de Bilbao"
Vino tinto Crianza Paternina Banda Oro
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino blanco Viña Mocen o Txakoli de Bizkaia
Refrescos, Cervezas con y sin alcohol
Agua mineral

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

**Cortesía de Iruña catering : dulce navideños de su obrador
estrellas y nubes**

Precio comensal... 29,10 + 10%

IRUÑA CATERING

C/ Berástegui, 4-6º izda. E | 48001 Bilbao - Bizkaia

Tel. +34 944 24 90 59 - Fax. +34 944 24 55 29 | catering@grupoiruna.net

Registro General Sanitario Nº 2607061/BI



CÓCTEL Nº 2

CANAPES FRIOS:

Copita de Otoño: mousse de oca con gelatina de P.X. y polvo de garrapiñadas
 Doble brocheta de uva y queso Idiazabal (natural y ahumado) + sésamo
 Xuxo con centollo y crema de rabanito al aceite de trufa
 Tosta de aguacate y tartar de gamba con lima
 Puntas de piquillo rellenas de ventresca
 Tirabuzones de jamón ibérico con picos
 Dado de salmón con emulsión de gilda
 Cecina con mostaza y miel + brotes
 Endibia con ensalada de gulas
 Burrito de ensalada caprese

CALIENTE:

Cazuelita de txistorra a la sidra + pan de maíz

DULCES:

Dadito de chocolate 80% cacao y nieve
 Gelatina de vino tinto con pera
 Dulces navideños

Bebidas

Cava Alsina & Sardá Brut "Agua de Bilbao"
 Vino tinto Crianza Paternina Banda oro
 Vino rosado Gran Feudo de Chivite
 Vino blanco Viña Mocen o Txakoli
 Refrescos, Cervezas con y sin alcohol
 Agua mineral

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
 Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

**Cortesía de Iruña catering : dulce navideños de su obrador
 estrellas y nubes**

Precio comensal... 29,10 + 10%

IRUÑA CATERING

C/ Berástegui, 4-6º izda. E | 48001 Bilbao - Bizkaia

Tel. +34 944 24 90 59 - Fax. +34 944 24 55 29 | catering@grupoiruna.net

Registro General Sanitario Nº 2607061/BI



CÓCTEL Nº 3

Tablas de ibéricos:

Jamón, caña de lomo, salchichón y chorizo con picos y panes

CANAPES FRIOS:

Brocheta de cecina de venado con orejón de albaricoque

Piruleta de rape y cherry con mahonesa de wasabi

Pastel de zanahoria con pomada de anchoa

Tosta de pato con mermelada de naranja

Petit-pain de queso azul batido y rúcula

Brocheta de langostinos con ciruela

Foie mi-cuit con frutos rojos

CANAPES CALIENTES:

Cuenquito de risotto con chispas de trufa negra y su aceite

Piquillos rellenos de morcilla campeona

Tartaleta de revuelto de hongos

Salchicha cóctel en hojaldre

Dado de merluza frita

POSTRE:

Dátiles rellenos de nata especiada

Dulces navideños

Goxua Iruña

Bebidas

Cava Alsina & Sandà Brut "Agua de Bilbao"

Vino tinto Crianza Paternina Banda Oro

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Vino blanco Viña Mocen o Txakoli de Bizkaia

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de hora y media a partir de la hora acordada.

**Cortesía de Iruña catering : dulce navideños de su obrador
estrellas y nubes**

Precio comensal... 36,90 + 10%

IRUÑA CATERING

C/ Berástegui, 4-6º izda. E | 48001 Bilbao - Bizkaia

Tel. +34 944 24 90 59 - Fax. +34 944 24 55 29 | catering@grupoiruna.net

Registro General Sanitario Nº 2607061/BI



IRVIA CATERING

C/ Berástegui, 4-6º izda. E | 48001 Bilbao - Bizkaia

Tel. +34 944 24 90 59 - Fax. +34 944 24 55 29 | catering@grupoiruna.net

Registro General Sanitario Nº 2607061/BI

