





**COCKTAIL (seleccionar 10 aperitivos)  
(opción menús parve)**

100% Salmón con Furikake

Salmon FLambé

Mini Conos de Babaganus con sesamo

Patatinas con crema de Trufa y Anchoa

Endivias con Merluza y Tártara Picante

Empanadillas de Atún con Tapenade

Croquetas de Boletus

Bikini de Bacalao

Pitas de Pollo Picante

Pan Bao de Atún

Brocheta de Verduras con Roescu

Cucharita de Canelón 3 Aves con salsa de Trufa

Oveo: Nuestra Tortilla

Taco de pez mantequilla con aguacate , mini Margarita

Mini Elote con Crujiente de Kikos

Brocheta de Tenera con Salsa Barbacoa

Milhoja de Foie Caramelizado

Bombon de Foie

Cazuelita de Huevos Rotos

Cazuleita de Risotto de Verduritas o de Boletus

En una Lima Ceviche de Lubina

Sobre posicion de Fie con Maiz y pan de Especies

Mini Burguer de Ternera con Cebolla Caramelizada, trago de

Cerveza

**BODEGA**

Vinos Blanco, Tinto Mevushal

Champagne Mevushal

Agua, Refrescos, Cervezas

Barra Libre



**COCKTAIL (seleccionar 10 aperitivos)  
(opción menú pescado)**

Cronut de Anchoa  
Empanadillas de Atún  
Healtly Pitas vegetales  
100% Salmon con Furikake  
Cucharitas de Ceviche de Lubina  
Mini conos con Berenjenas  
Tosta de Tartar de Atún  
Bikini de Queso Trufado  
Pizzeta de Alcachofa , tomate seco y mozzarella  
Croquetas de Boletus con Pez mantequilla  
Canutillos de Brandada de Bacalao  
Mini Hamburguesa de Merluza, Cilantro y Kimchi  
Tequeños con Culis de Frambuesa  
100% Salmon con Furikake  
Mini conos con Babaganus  
Tosta de anchoa sobre tartar de tomate  
Humus de Remolacha con Crudites  
Cogollo con Pescado , Hierbas y Tártara Picante  
Brocheta de Verduritas con  
Brocheta de Salmón con Mango  
Empanadillas de Atún con Topenade  
Croquetas de Boletus con Pex Mantequilla  
Tartaleta de Bacalao con Rosa de Piquillo  
Cucurucho de Batata con Mayonesa Trufada

**Bodega**

Vino Blanco Mevushal  
Vino Tinto Mevushal  
Champagne Rose Mevushal  
Refrescos, Cerveza y Agua  
Barra Libre



## ESTACIONES (seleccionar 3)

### Estación de Roast Beef

Acompañada con : Patatinas Trufadas, Pimientos Confitados,  
Tipos de vinagreta con Frutos secos  
Ensalada Verde y Ensalada de Berenjenas

### Estación de Arroces y Fideua

(elegir 2 variedades)

Arroz de Pescado

Arroz Abanda

Arroz de Verduras

Fideüa de Boletus y Foie

Con Alli-Olli y Gajos de Limón

### Estación de Lomo de Salmón marinado, de tres variedades

Lomo de salmón al natural.

Lomo de salmón al gin tonic.

Lomo de salmón con alga nori.

Diferentes panes:

Pan sardo (o similar)

Blinis

Salsas:

Salsa tártara

Salsa ponzu

Mahonesa de kimchi

### Estación de Pitas con Show cooking

\* Elegir 2 variedades

Pollo Picante Fría

Healthy Pitas Fría

Pescado Especiado

Ternera y Salteado de Verduras

Pollo al Ras el hanout y Hierba





### **Sandwich Club con Show cooking**

*Elegir 2 variedades*

Chips Variados  
Roast Beff con suave mostaza  
Finlandian Salmón  
Caesar Pollo  
Veggie

### **Estación de Sashimi con Show cooking**

*Elegir 2 variedades*

Chips Variados  
Atún Rojo, Aguacate, kumquat y sésamo.  
Salmón Salvaje, Pepino, Rábano y Lima/Yuzu.

### **Foie (parve)**

Al corte con Chutney de Mango  
Brocheta Foie con algodón de Azúcar  
Foie con Manzana Caramelizado  
Cuajada de Foie  
Flor de Ibiscus rellena de foie

### **Estación Gua Bao's , Dim Sum o Gyozas con Show cooking**

\* Elegir 2 variedades

Spicy Chicken Bao  
Dim Sum de Champiñones con Trufa  
Gyozas de Pato  
Gyozas de Verduras Yasay  
Gyozas de Merluza

### **Estación de Quesos con D.O**

(Manchego, Roncal, Tronchón, Mahón, Idiazábal, Torta Casar)  
(Mermeladas de Tomate, Garrapiñadas, Uvas, Membrillo, Panes Artesanos y Crujientes)



**MENU**  
**(opciones menú Parve)**

**ENTRANTE (Seleccionar 1)**

Discos de Foie con Manzana en Tres Texturas  
Salmorejo de Cerezas con Tartar de Tomate, Edamame  
Y Crujientes Vegetales  
Bajo un Anillo Dorado, Sopa de Pistacho con Dados de  
Salmón  
Bosque Mimetizado de Tartar de Atún

**PRINCIPAL (Seleccionar 1)**

Meloso de Pato con Cebollitas Confitadas y Foie  
Milhoja de Ternera Braseada con Salsa de Trufa,  
Zanahoria sin Fin y Trigueros  
Solomillo Wellington Vs 2021 (+5,00€)  
Muslo De Pintada La Royale con Setas y Ciruelas a la  
Perigordini

**BODEGA**

Vinos Blanco, Tinto Mevushal  
Champagne Mevushal  
Agua, Refrescos, Cervezas  
Barra Libre



## **MENU** **(opciones menú Jalavi)**

### **ENTRANTE (Seleccionar 1)**

Ensalada de Salmón con Aro dorado

Sopa Fría de Tomate Rosa con Quenelle de Salmón, Chalota y  
huevas de Tobiko

Ensalada de Atún Con Tartar de Tomate  
y Aguacate, Espárragos Verdes y Vinagreta de Nueces

### **PRINCIPAL( para elegir una opción)**

Merluza con Salsa de Almendra Torrefacta ,  
Cous Cous con Frutos secos y Flor de Alcaparra

Corvina Asada, Calabaza cremosa al Azafrán y  
Notas de Salvia

### **BODEGA**

Vinos Blanco, Tinto Mevushal  
Champagne Mevushal  
Agua, Refrescos, Cervezas  
Barra Libre



## POSTRES BUFFET

Mini Tartaleta Limon  
Tatin Manzana  
Trufas de Praline  
Trufas de Coco  
Trufas de Chocolate  
Macarron de 4 tipos  
Vasitos de Frutas  
Surtido de Éclairs  
100% chocolate  
Vasitos Surtidos: Citricos, Cheesecake, Chocolate  
Trataletas de Fruta  
Gominolas artesanales  
Fresas en chocolate  
Choux Variados  
Donunts Glaseados de colores (rosa pastel, verde pastel y blanco)  
CupaCake de rosas  
Mini PanCake Chocolate y Frutos Rojos

### **Opcional:**

Postre Individual servido en mesa  
(solicitar Carta de Postres)  
Buffet de tartas y postres individuales (+6,00€)





## **Servicio de Barra Libre “ Premium durante todo el evento**

**Duración del Evento:8 HORAS**

**Precio Menú Pescado : 245,00 € + I.V.A**

**Precio Menú Carne: 255,00,€+ I.V.A.**

**Kosher Supervisado y Dietas Incluidas**

**\*para un mínimo de 250 personas**

## **Barra de coctelería**

**15,00 € + IVA por persona/hora**

**Gin Fizz, Mojito, Daiquiris, Whisky Sour, Gin Tonic's**





## **CEREMONIA:**

MONTAJE , DESMONTAJE Y TRANSPORTE CEREMONIA:

Precio: 900,00 € + i.v.a

Sillas ceremonia 6,00 €/ unidad + 250€ + IVA transporte

Bebidas de Bienvenida: 300,00€ + IVA

(antes de de la ceremonia)

## **DENTRO DEL PRECIO ESTÁ INCLUIDO**

Montaje de Mesas

Selección de diferentes mantelerías 10 opciones para elegir

2 modelos de Cuberterías

5 modelos de sillas

Mesas buffet

## **Confirmación y Forma de Pago:**

Para una reserva en firme será necesario realizar un pago de 3.500 € en concepto de fianza. Mientras la cantidad no sea abonada, no se considerará reserva en firme de la fecha elegida. En caso de anulación por parte del cliente, esta cantidad no será reembolsada.

La forma de pago del evento se realizará de la siguiente forma: quince días antes del evento, el 50% del total del importe (descontando la fianza) y tres días antes del evento, el resto del importe del mismo, mediante transferencia bancaria, talón o convenir.