

Menú Boda Cóctel 2

CÓCTEL

Aceitunas Gordales Aliñadas a la Huertana
Patatas Chips Gourmet
Estación murciana
Estación de sushi
Estación de Quesos Internacionales
Estación Corte de Jamón Ibérico Cebo de Campo
Chupitos de salmorejo, jamón y huevo
Marineras de salmuera
Brocheta de langostino, crema de aguacate y crujiente de maíz
Pulpo al horno
Croqueta cremosa de Sepia con ajo negro
Bombón de foie
Show cooking (brochetas de pollo, brochetas de secreto, brochetas de verdura y mini Burger de ternera)
Pan Brioche de meloso de carrillera, cebolla encurtida, piparras y mayonesa asiática.

POSTRE

Surtido de dulces artesanos

BODEGA

Vino Tinto: Rioja Azabache
Vino Blanco: Castaño Selección
Cerveza Estrella Levante
Agua Y Refrescos
Sidra y Cava
Rincón del café

**PRECIO MENU + RE-CENA + MONTAJE + ALQUILER FINCA:
150€ (IVA incluido)**



BARRA LIBRE

(Incluye: Botella + Refrescos + Servicio)

Botella Estándar: 100€

Botella Premium: 120€

Las botellas de bebidas Premium se acordarán con el cliente en el momento de contratación.

Duración de la barra 4h, a partir de la 4ªhrs se aplicará un suplemento de 400€/H más consumo.

BARRA LIBRE POR COMENSALES

(Incluye: Botella + Refrescos + Servicio)

Barra libre botella "Nacional" (JB, Brugal, Larios12, Seagram, etc....)

- **4 HORAS 22€ + 10% IVA**
- **5 HORAS 25€ + 10% IVA**
- **6 HORAS 28€ + 10% IVA**

Tras finalizar las horas de barra libre contratadas, la hora/s extras adicionales tendrá un coste de 400€/HR.

Si el cliente escoge los menús en forma de pack, Finca + Catering +Re-cena: La barra libre será únicamente contratada con catering D'Bocado, no puede ser sustituida por ninguna empresa externa al pack.

Todos los menús están supeditados a cambios por el cliente y serán presupuestados.

Tenemos a su disposición un amplio listado de opciones de cambio tanto de aperitivos, buffet, entrantes, carnes, pescados y postres. Según por lo que sea el cambio habrá variación en el precio del pack.

Detalle servicios incluidos según ANEXO

