



## *Aperitivos Fríos*

*10 Aperitivos a elegir entre aperitivos Fríos.*

## *Aperitivos Crema*

Servido en buffet con carpa.

*Crema de Salmorejo*

*Espuma de Langostinos*

*Crema de Ajo Blanco*

*Espuma de Fresón*

## *Aperitivos Ibéricos y Mariscos*

Servido en buffet.

*Aperitivos Ibéricos y Marisco*

*Jamón Ibérico al Corte (1 Jamón cada 75 personas aprox.)*

*Tabla de Quesos con Frutos Secos y de Temporada*

*Servido en Buffet y Carpa*

*Caña de Lomo Ibérica de Bellota*

*Cartuchito de Camarones*

## *Aperitivos Show Cooking*

*Mini Hamburguesa de Buey y Queso Brie*

*Broqueta de Pollo al Curry y Piña*

*Pincho de Langostinos con Salsa de Ajo y Perejil*

*Mini Brocheta de Verdura de Temporada*

*Mini Pincho Moruno*



*Cóctel Aromático*  
TEMPORADA 2016



*Aperitivos Fritos / Guisos*

*Boquerón al Limón*  
*Taleguilla de Marisco*  
*Chocos*  
*Arroz Negro con Alioli/Judiones con Gambones*  
*Solomillo al Vino/Carrillada Ibérica al Laurel*

*Aperitivos Postre*

*Variado de Sorbetes*  
*Pastelería Tradicional Andaluza*  
*Café e Infusiones*

*Barra Libre (4 horas)*

*Bebidas Primeras Marcas*  
*Palomitas y Almendras Fritas*

*Recena*

*Mini Hamburguesas de pollo*  
*Molletito de Pringá*  
*Chapatita de Lomo*  
*Preñaito de Chorizo Casero*

*Bebidas*

*Cerveza Cruzcampo Con/Sin Alcohol*  
*Refrescos Variados*  
*Vino Blanco Castillo de San Diego*  
*Ribera del Duero Vega Real*  
*Lambrusco Emilia*  
*Agua Mineral*



## *Aperitivos Frios*

*Cucharita de Aliño con Langostino de Sanlúcar*

*Mini bol de Aliño de Patatas a la Sanluqueña*

*Pastel de Cabracho con un Toque de Suave Mahonesa al Limón*

*Empanada de Atún y Tomate/ York / Morcilla*

*Cucharita de Langostinos y Aguacates*

*Bombón de Melón con virutas de Jamón*

*Cartuchito de Camarones*

*Tabla de Quesos Europeos*

*Conserva de Pulpo a la Gallega*

*Pan de Jamón con Pate de Cebolla*

*Cucurucho de Ensaladilla Suave*

*Salmorejo/Gazpacho/Fresas/Melón/*

*Coctel de Gambas y Langostinos*

*Tostada de Mechada en su Jugo*

*Pincho de Patatas con Ali Oli*

*Mejillones a la Pipirrana*

*Chupa Chups de Queso de Arándanos*

*Chupa Chups de Cabra e Higos*

*Crema Fria de Puerros con Espuma de Queso*

*Ensalada Templada de Espárragos Verdes y Jamón Ibérico*

*Aceitunas Rellenas de Mejillones y cebolleta*

*Tapenade de Aceitunas Negras y Anchoas*

*Tartar de Atún con Crema de Frutos Secos*

*Olivas con Queso Fresco de Vaca en Aceite*

*Tomatitos Secos con Queso Fresco en Aceite*

*Piruleta de Chocolate Foie y Arándanos*



# *Cóctel Aromático*

## TEMPORADA 2016



### *Notas*

Este menú es exclusivamente para un mínimo de 150 comensales adultos.  
Incluye montaje y decoración completa de mesas y sillas de palillería.  
2:30-3 horas de duración aproximadamente.

#### **CELEBRACIONES ALIANZZA**

C/ Forjadores 2 Polígono El Torno Utrera (Sevilla)

615 421 204 / 637 420 843

info@alianzza.es

www.alianzza.es

