



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

