

Cóctel Tierra y Mar
TEMPORADA 2016



Aperitivos Fríos

10 Aperitivos a elegir entre aperitivos Fríos.

Aperitivos Crema

Servido en buffet con carpa.

Crema de Salmorejo

Espuma de Langostino

Crema de Ajo Blanco

Espuma de Fresón

Aperitivos Ibéricos y Mariscos

Servido en buffet con carpa.

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

Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Tabla de Quesos con Frutos Secos y de Temporada

Cartuchito de Camarones

Torre de Gambas Frescas de Huelva y Langostinos Tigres de Sanlúcar

Delicate

Pastel de Cabracho con Toque de Mahonesa al Limón

Tosta de Anchoas con Mermelada de Tomate y Queso Fresco

Mejillones Supremos

Rollito de Salmón y Mango

Ventresca de Atún con Espuma de Tomate



Cóctel Tierra y Mar
TEMPORADA 2016



Frescos Plancha

Gambones a la Sal Marina
Chipirones con Salsa Alioli
Huevos de Codorniz con Beicon

Aperitivos Calientes

Buñuelos de Marisco
Brochetas de Berenjenas a la Miel de Caña con Pedro Ximenez
Capirote de Langostino
Cartuchito de adobo sevillano
Cucharita de Arroz Ibérico
Variado de Croquetas Caseras

Aperitivos Frito / Guiso

Boquerón al Limón
Talequillas de Marisco
Chocos
Arroz de Marisco / Habitas Baby con Jamón
Carrillada Ibérica a las Cinco Hierbas
Solomillo al Ajo

Aperitivos Postre

Mousse de chocolate Blanco con Corazón Silvestre (Frutos Rojos y Chocolate)
Buffet de Tartas, Vasitos y Sorbetes
Pastelería Tradicional Andaluza
Café e Infusiones



Cóctel Tierra y Mar
TEMPORADA 2016



Barra Libre (4 horas)

Servido en Copa de Balón
Bebidas primeras Marcas a Elección del Cliente

Recena

Mini Hamburguesas de pollo
Molletito de Pringá
Chapatita de Lomo
Perritos Calientes

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 Tierra y Mar

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

