

Con nuestros productos:

Cuchara de txangurro con vinagreta de txakoli y emulsión de kimcheé

Brocheta de taco de roastbeef con pimientos y mostaza-miel

Emparedado de Idiazabal batido + serrín de nueces

Brandada de bacalao con galleta rota de ajo-perejil

Txiki de mousseline de jamón

Gilda

Bodega

Cava Brut Nature

Vino tinto Montecillo Crianza

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Txakoli de Bizkaia o Verdejo Ramón Bilbao

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 22,50 € + 10% IVA



Bocados fríos:

Foie mi-cuit en pan de arándanos con su confitura de mango y pera

Macaron coloreado de langostino con huevas de mar

Teja salada con tapenade de olivas a la provenzal ✓

Pan bao con pato a la naranja y mahonesa trufada

Pan de tomate con bonito y pimiento rojo asado

Salmón al eneldo con su caviar sobre blini

Petit-pain de mousselina de jamón

Dátil relleno con queso feta ✓

Dulces

Coquitos tres sabores (natural, ron y patxaran)

Bodega

Cava Brut Nature

Vino tinto Montecillo Crianza

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Txakoli de Bizkaia o Verdejo Ramón Bilbao

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 27,10 € + 10% IVA



Bocados fríos

Botón de burger de quinoa con kale, pasas y almendras tostadas ✓
Tramenzzini de tomate con roast beef y mantequilla de mostaza
Lobster Roll de bogavante y langostino en esponjoso de pan
Mousse de foie con dulce de manzana y pan de chocolate
Brocheta de Irati blue con uva y sésamo tostado ✓
Tomatito punky con aguacate y Chile hilado ✓
Lascas de presa Ibérica con picos y regañás
Clásica brocheta de rape

Bocados calientes

Involtini de hojaldre de txistorra con chimichurri
Cuchara de lascas de bacalao en su salsa bizkaina
Piquillo relleno de ave y trufa

Dulces

Rocas de chocolate salado black and white

Bodega

Cava Brut Nature
Vino tinto Montecillo Crianza
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Txakoli de Bizkaia o Verdejo Ramón Bilbao
Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 33,60 € + 10%




Tabla combi:

Jamón, Presa, Lomo y Morcón 100% Ibérico con panes y picos + su salmorejo
Quesos (Roncal, Manchego e Irati Blue) con crackers, nueces + uvas pasas


Bocados fríos

Bombón de pato con polvo de naranja confitada sobre bizcocho de boniato

Piquillos rellenos quinoa y crudité de verduras con aroma de trufa 

Piruleta de foie con cobertura de chocolate de oro y plata


Macaron de crema de queso y anchoa con su caramelo

Pan bao con ensaladilla de germinados y wakame 

Bocatito de blinis de salmón con emulsión de gilda

Vieira marinada con burbujas cítricas

Bocados calientes

Pastel de verduras braseada con mahonesa de kimchee 

Pantxineta de morcilla con punto de tomate casero dulzón

Hamburguesa de cordero Label con mostaza-miel

Piquillos rellenos de txangurro al Brandy

Dado de merluza frita de toda la vida

Postre

Copa de crema de turrón + polvo de almendras y choco

Mini carolinas de Bilbao

Bodega

Cava Brut Nature

Vino tinto Montecillo Crianza

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Txakoli de Bizkaia o Verdejo Ramón Bilbao

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de hora y media a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 39,80 € + 10% IVA



PUEDES COMPLETAR EL COCTEL CON NUESTROS PUESTOS TEMATICOS

La decoración y el vestuario del personal que atiende estos puestos ira acorde con el puesto elegido

“TODO SOBRE EL IBÉRICO” Con su tumaca, picos y panes son 11,80 €/comensal

Cortados al momento con sus panes horneados y toque de aceite oliva virgen

Jamón

Lomo

Morcón

Preso

“TODO SOBRE EL CANTABRICO” son 10,80 €/comensal

Tartar de pulpo , rape y vieiras

Macarron de tapenade de anchoa

Brocheta de langostino con piña y coco

Zamburiñas al soplete con hierbas aromáticas

Lamina de ventresca con piquillo asado en latita

Cóctel de mariscos sobre microvegetales con caviar de salmón en microvajilla

Quesos del País con sus golosinas - uvas frescas, pasas, nueces y orejones- son 8,20 €/comensal

Agujas de Idiazabal

Tacos de manchego curado

Queso caliente con nachos

Irati blue con uva en brocheta y sésamo

De finas hierbas en microvajilla con grisin

De cabra con pistacho y pizca de azúcar moreno

Pieza entera de Jamón ibérico Puro de Bellota al corte son 740 €/ud.

Un segundo jamón cortado en el office pasado por las camareras son 570 €/ud.

“TODO SOBRE EL PATO”: Roast beef de magret de pato, foie mi cuit cortado al momento con mermelada de fruta d ela pasión, rol de pato desmigado con naranja y bombones de foie de sabores con Pedro Ximenez son 10,30 €/comensal

Nota: Aconsejamos la cantidad de comensales a contratar de cada puesto según el cóctel contratado (50%, 60% ..)

....Y SI CONTINUAIS LA FIESTA OS PROPONEMOS

BARRA LIBRE CON MOJITOS Y TODO TIPO DE BEBIDAS:

- 1 hora son 13,00 €/persona

- 2 horas son 18,00 €/persona

- 3 horas son 21,00 €/persona – al término de la misma ofrecemos 3 pintxos por persona

DISJOCKEY

Música ambiente aperitivo + 2 horas de discoteca son 500,00 €

Ampliación hora discoteca 100,00 €

Notas: 10% I.V.A no incluido

