



CÓCTELES  
NAVIDAD 2022

**IRVIA**  
CATERING  
BILBAO 1903

***Con nuestros productos:***

Txangurro con vinagreta de txakoli y emulsión de kimchee  
Taco de roast beef con cebolla confitada a la mostaza  
Espiral de salmón con queso crema + higos  
Gordita de brandada de bacalao y olivada  
Jamón cortado a cuchillo con sus picos y regañas  
Queso fresco de cabra con cherry y chispas de trufa

-----

***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 23,85 € + 10% IVA***



***Bocados fríos:***

Foie mi-cuit con frutas escarchadas de invierno  
Macaron con pomada de Irati blue  
Petit choux de verduras al pesto con parmesano  
Lomo de anchoa sobre mermelada de piquillo en pan cristal  
Pavo navideño con chutney de naranja  
Salmón al aroma de anís estrellado sobre blini  
Petit-pain de ternera con salsa teriyake  
Brocheta de cecina de Carranza con piña braseada

-----

***Dulces***

Coquitos tres sabores (natural, patxaran y chocolate)

-----

***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 28,75 € + 10% IVA***



***Bocados fríos***

Botón de burger de quinoa con kale, pasas y almendras tostadas  
Tramenzzini de roast beef y tomate seco  
Ceviche de corvina con lima y cilantro  
Duquesa de bogavante y langostino con salsa rosada  
Cucurucho de presa ibérica con picos  
Crumble de tomate y mozzarella  
Jamón de pato y dulce de melocotón sobre brioche  
Turco de gamba "bilbaínito"

-----

***Bocados calientes***

Pincho moruno estilo Iruña  
Pantxineta de bacalao ajoarriero  
Piquillo relleno de pisto

-----

***Dulces***

Trufas doradas de tres chocolates

-----

***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 35,60 € + 10%***



**Tabla combi:**

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

-----

**Bocados fríos**

Bombón de pato con pomada de castañas en capsula  
Petit choux de hummus y crudité de verduras + shiitake  
Piruleta de foie con cobertura de chocolate de Mendaró  
Macaron con tapenade de anchoa de Cantábrico  
Pan bao con ensaladilla de buey de mar  
Tataki de atún con alga guacame, teriyaki y sésamo  
Vieira marinada sobre blini con polvo de cacahuets

----

**Bocados calientes**

Mini empanadita de verduras y queso  
Pantxineta de morcilla con piquillo caramelizado  
Hamburguesa de cordero Label con mostaza-miel  
Brocheta de rape alangostado  
Dado de merluza frita de toda la vida

-----

**Postre**

Paulovitas de nuestro obrador  
Mini Sacher

-----

**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 42,25 € + 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

**Corner de ceviches: Ceviche de corvina, rape y pulpo son 8,00 € + Pisco Sour son 4,00 €/ud**

**“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

Presa

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

Tartar de pulpo, rape y vieiras

Macaron 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 micro vegetales con caviar de salmón en micro vajilla

**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” son 10,30 €/comensal**

Magret de pato, foie mi cuit cortado al momento con mermelada de fruta de la pasión,

rol de pato desmigado con naranja

Bombones de foie de sabores con Pedro Ximenez

**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***

- 1 hora son 13,00 €/persona

- 2 horas son 18,00 €/persona

- 3 horas son 22,00 €/persona – al término de la misma ofrecemos 2 pintxos por persona

**Notas:** 10% I.V.A no incluido





*C/ Berástegui, 4. 6ª Izda.*

*E-48001 Bilbao Bizkaia*

*Teléfono: 944 249 059*

*E-mail:*

*info@grupoiruna.net*