



CÓCTELES
NAVIDAD 2023

IRVIGIA
CATERING
BILBAO 1903

Con nuestros productos:

Jamón cortado a cuchillo con sus picos y regañas
Tosta con queso de cabra, jamón de pato y rúcula + vinagreta de pistacho
Mousse de txangurro y langostino al cava con galleta de hojaldre dulce
Salmón marinado a la naranja con licor de Karpy
Taco de bacalao con salsa "Club Ranero" en cuchara
Carpaccio de ternera con parmesano y virutas de alcaparras

Bodega

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

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

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 25,30 € + 10% IVA



Bocados fríos:

Foie mi-cuit con frutas escarchadas de invierno
Petit choux de ensalada de tartar de langostinos y piña
Cestita de jamón de pato con huevo hilado
Lomito de sardina ahumada con triguero + mahonesa kimchi en pan cristal
Rulo de calabacín braseado con crema de queso Irati blue
Zortziko de calamar, trufa y mango
Tomate Cherry con rulo de cecina de Carranza + aceite de arbequina
Talo de cordero del país a la menta-limón

Dulces

Mini pantxinetas con chocolate: blanco / negro

Bodega

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

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

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 30,50 € + 10% IVA



Bocados fríos

Cucurucho de taquitos de presa ibérica con picos
Foie mi cuit con mermelada de higos con pimenta de Jamaica
Mejillones con parmentier de escabeche con su concha y txakoli
Brioche de bogavante y langostino con salsa rosada
Tosta de aguacate y bacalao con tartar de rabanitos
Camembert con pistacho y fruta escarchada
Bombón de hongos con mermelada de piquillo sobre teja de quinoa
Tramenzzini de semillas con roast beef + tomate seco y mostaza a la antigua

Bocados calientes

Piquillo relleno de centollo
Brocheta de vieira braseada con bacon y txipiron
Pantxineta de cochinillo con uva pasa

Dulces

Trufas en oro y plata de tres chocolates

Bodega

Cava Brut Nature
Vino tinto Montecillo Crianza
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Txakoli de Bizkaia / Blanco Verdejo
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 37,75 € + 10%



Buffet de tablas:

Jamón, Presa, Lomo y Morcón 100% Ibérico con panes y picos
Dadero de quesos (Roncal, Irati blue y Goudina de pesto verde) con crackers y frutos rojos

Bocados fríos

Petit choux de mousselina de espárragos con virutas salmón ahumado
Foie con chocolate negro y escamas de sal de Añana
Tartar de gambón con mostaza de eneldo
Pan bao con ventresca de bonito y mermelada de cebolla de Zalla
Brocheta de rape alangostado
Dátil relleno de virutas de cordero y manzana
Pollo braseado con virutas de almendras tostadas

Bocados calientes

Vieira braseada sobre cremoso de espinacas y piñones
Timbal de calabacín, lamina de bacalao y crema de piquillo
Risotto de hongos y trufa
Dado de merluza frita de toda la vida
Mini pepito de solomillo con piquillo confitado

Postres de nuestro obrador

Paulovitas
Dados de tarta de queso horneada

Bodega

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

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

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 45,00 € + 10% IVA



OTROS POSIBLES SABORES DE CANAPÉS

Fríos:

Ceviche de corvina o rape o pulpo
Tartar de gambón con coco
Taco de salmón con emulsión de gilda
Relámpago relleno de cremoso de txistorra
Cono de mousseline de jamón
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
Bombones de foie de pistacho, naranja y Oporto
Magret de pato con confitura de manzana
Rol de pato desmigado con naranja
Jamón de pato con huevo hilado

Calientes:

Kokotxa de bacalao con pil pil de hongos
Berenjena braseada con miel y lascas de queso
Salmón braseado con aceite de vainilla
Crujiente de cochinillo con confitura de compota

PUEDES COMPLETAR EL COCTEL CON NUESTROS PUESTOS TEMATICOS

Bienvenida con PONCHE NAVIDEÑO son 4,50 €/comensal

“Coctelería molecular” son 12,00 €/comensal – contratación mínima para 75 comensales

Puesto de gildas: anchoa, boquerón, pulpo, queso, vegana son 8,00 €/uf.

Pieza entera de Jamón ibérico Puro de Bellota al corte son 785 €/ud.

Un segundo jamón cortado en el office pasado por las camareras son 625 €/ud.

“TODO SOBRE EL IBÉRICO” jamón, lomo, morcón y presa con tumaca y aceites premium, picos y panes son 12,50 €/comensal

**“RINCÓN DULCE DE NUESTRO OBRADOR”: brioche caramelizado, petit pain de mantequilla, dados de brownie, coquitos, jellies
+ Cava Brut Nature son 8,00 €/comensal**

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

...Y SI CONTINUAIS LA FIESTA OS PROPONEMOSBARRA LIBRE

- 1 hora son 14,00 €/persona

- 2 horas son 19,00 €/persona

- 3 horas son 23,00 €/persona – obsequio 2 pintxos por persona al termino de las 3 horas

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