



CÓCTELES
Y
MENUS
NAVIDAD 2026

IRVIGIA
CATERING
BILBAO 1903

BRINDIS NAVIDEÑO

Canapés fríos

Jamón cortado a cuchillo con sus picos y regañas
Tosta de queso crema Roncal con polvo de nueces
Mousse de txangurro y langostino al txakoli con galleta de hojaldre
Salmón marinado a la naranja con mayo de Karpy sobre tramenzzini
Bacalao con pesto trufado sobre tosta
Steak tartar en barqueta crunchy

Bodega

Cava Brut Nature
Vino tinto Murillo Viteri Crianza
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia
Blanco Verdejo Vicaral 100%
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 27,90 € + 10% I.V.A.



Bocados fríos:

Foie mi cuit con frutas escachadas
Jamón de pato con chutney de mandarina
Lomito de sardina ahumada con trigoero y mahonesa de kimchi
Rulo de calabacín braseado con hummus y comino
Brocheta de langostino y pulpo con pimentón
Zamburiña braseada con tartar de mango y caviar de algas
Tartaleta de queso de cabra con confitura de higo y pimienta
Brioche con ternera Label y pimiento caramelizado

Dulce

Lemon pie con choco negro

Bodega

Cava Brut Nature
Vino tinto Murillo Viteri Crianza
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia
Blanco Verdejo Vicaral 100%
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 33,80 € + 10% I.V.A.



Bocados fríos

Bilbainito (huevo, langostino y mahonesa)
Presa ibérica con pan "soplao"
Medallón de foie con crocanti de almendra
Relámpago de txangurro al oloroso
Anchoa con mantequilla ahumada sobre pan de tomate
Mejillón con parmentier de escabeche con su concha y txakoli
Bombón de hongos con mermelada de piquillo sobre teja de quinoa
Rulo de roast beef con mostaza a la antigua

Bocados calientes

Barquita de revuelto de txistorra
Taco de salmón en tempura con cítricos
Pantxineta de cochinillo con uvas pasas

Dulce

Éclair de toffe, frambuesa y chocolate

Bodega

Cava Brut Nature
Vino tinto Murillo Viteri Crianza
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia
Blanco Verdejo Vicaral 100%
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 41,75 € + 10% I.V.A.



Buffet de tablas:

100% ibéricos: jamón y lomo con panes y picos
Quesos de país + rocas de parmesano con uvas y crackers

Bocados fríos

Cherry relleno de anchoa con topping de alga
Zamburiña marinada con lima y vinagreta de Yuzu
Foie con chocolate negro y escamas de sal de Añana
Brocheta de rape alangostado
Pastel de bacalao con tartar de tomate
Pita con ensaladilla de capón y ciruela
Focaccia de ventresca de bonito del Norte con alegría riojana

Bocados calientes

Suprema de txangurro al horno
Piquillo relleno de verduritas de temporada
Barquita de setas con torrezno
Dado de merluza frita “de toda la vida”
Pantxineta de cordero con manzana
Brocheta de solomillo con teriyaki

Postres de nuestro obrador

Tronquito parisien de Navidad
Mini paulovitas

Bodega

Cava Brut Nature
Vino tinto Murillo Viteri Crianza
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Txakoli Gorka Izagirre Bizkaia
Blanco Verdejo Vicaral 100%
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 49,90 € + 10% I.V.A



PUESTOS TEMATICOS Y BARRA LIBRE

PUEDES COMPLETAR EL COCTEL CON NUESTROS PUESTOS TEMATICOS

Bienvenida con PONCHE NAVIDEÑO son 4,90 €/comensal

“Coctelería molecular” (2 moléculas de Gin tonic, limoncello, mojito o de sex on the beach)
son 4,00 €/comensal

Puesto de gildas: anchoa, boquerón, pulpo, queso, vegana son 8,50 €/comensal

Pieza entera de Jamón ibérico Puro de Bellota al corte en vivo son 900 €/ud.
Un segundo jamón cortado en el office pasado por las camareras son 690 €/ud.

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

“BUFFET DE POSTRES DE NUESTRO OBRADOS”: coquitos, carolinas, trufas y tejas + Cava Brut Nature son 8,50
€/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 16,00 €/persona
 - 2 horas son 22,00 €/persona
 - 3 horas son 26,00 €/persona – obsequio 2 pintxos por persona al termino de las 3 horas
- O
- Surtido de 2 txupitos variados: tequila fresa, Plomo Plata, Patxarán y Orujo son 7,00 €

10% I.V.A no incluido



MENU Nº 1

Copa de bienvenida

+

Dúo de gildas

En mesa

Ensalada de jamón de pato, mozzarella y pera
con vinagreta de moras y foie

Lomo de bacalao confitado tres salsas

Tarta Sacher con brunoise de manzana

Café e infusiones con dulces Navideños

Bebidas

Vino tinto Rioja Crianza Murillo Viteri

Vino rosado Chivite Gran Feudo

Blanco Verdejo Vicaral 100%

Txakoli Gorka Izagirre

Agua mineral

**Con servicio de cocineros, camareros, vajilla completa, mantelería
y mobiliario (mesas y sillas crossback o Tiffany blanca)**

Precio por comensal... 67,00 €

Añadir copa de cava en los postres 4,00 €

Copa servida en mesa son 9,00 € - combinado, whisky, coñac o licores

10% IVA NO INCLUIDO

Decoración en mesa flor de pascua incluida



MENÚ 2 Y 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

-incluido en todos los menús-

4 canapés fríos – ver listado

Bebidas: Vino tinto, Vino blanco, Txakoli, refrescos, cervezas, agua mineral

MENU Nº 2

Ensalada de mousselina de jamón ibérico
sobre lascas de tomate Eusko Label y virutas de queso Idiazabal

Lomo de merluza – a elegir una entre estas 3 opciones
con almejas en salsa verde / con salsa de txakoli y patatas panadera / con pisto de chipirón

Pantxineta especiada con helado de vainilla

MENU Nº 3

Ensalada de langostinos sobre mousse de patata trufada

Carrilleras con salsa de setas + puré de patata y bacón

Lemon pie con helado de yogur

Los menús incluyen

Café e infusiones con dulces navideños

Bebidas

Vino tinto Rioja Crianza Murillo Viteri

Vino rosado Chivite Gran Feudo

Blanco Verdejo Vicaral 100%

Txakoli Gorka Izagirre

Agua mineral

**Con servicio de cocineros, camareros, vajilla completa, mantelería
y mobiliario (mesas y sillas crossback o Tiffany blanca)**

Precio por comensal... 81,00 €

Añadir copa de cava en los postres 4,00 €

Copa servida en mesa son 9,00 € - combinado, whisky, coñac o licores

Se elegirá un único menú para todos los comensales, se atienden dietas especiales.

10% IVA NO INCLUIDO

Decoración en mesa flor de pascua incluida



MENU Nº 4 Y 5

APERITIVO DE BIENVENIDA

-incluido en todos los menús-

4 canapés fríos

+

2 canapés calientes

Bebidas: Cava, Vino tinto, Vino blanco, Txakoli, refrescos, cervezas, agua mineral, ...

MENU Nº 4

Hongos boletus asados sobre crema fina de Jabugo

Lomo de rape con patatas risoladas y tomatitos asados

Tarta de queso horneada de nuestro obrador con helado de frambuesa

MENU Nº 5

Crema de marisco con tartare de gambas + virutas de txangurro

Cordero deshuesado asado a baja temperatura con puré de calabaza

Tarta Chaplin de chocolate negro y coulis de frambuesa

..... en todos los menús incluimos

Café e infusiones con dulces navideños

Bebidas

Cava Oriol Rossell Brut Nature

Vino tinto Rioja Crianza Murillo Viteri

Vino rosado Chivite Gran Feudo

Blanco Verdejo Vicaral 100%

Txakoli Gorka Izagirre

Agua mineral

**Con servicio de cocineros, camareros, vajilla completa, mantelería
y mobiliario (mesas y sillas crossback o Tiffany blanca)**

Precio por comensal... 89,00 €

Copa servida en mesa son 9,00 € - combinado, whisky, coñac o licores

Se elegirá un único menú para todos los comensales, se atienden dietas especiales

10% IVA NO INCLUIDO



