

SERVICIOS ESPECIALES

2017

Servicios Especiales - Aperitivo



Pulpo á Feira con Pulpeir@

Preparación en caldera de cobre a la vista del cliente



Plancha de Bivalvos

Preparación en vivo de berberechos, navajas y zamburiña



Salmón Marinado al Corte

Delicioso salmón noruego marinado por nuestro chef sobre tostas con aderezos especiales



Show cooking o Stand

Elaborado en el momento de la degustación por un cocinero especializado en cocina oriental o montaje original con distintas variedades para que cada invitado se sirva.

Estación de Quesos con Nueces y Uvas

Selección de quesos gallegos a disposición de los asistentes.



Estación de Ibéricos con Pan de Aldea

Selección de Embutidos Ibéricos de alta gama para los más exigentes.

Buffet de Crudités

Bastoncillos de verdura fresca con exquisitas salsas



Mimosa Bar

Crea tu propio cocktail mimosa
(zumos de frutas con cava y fruta fresca)

Pimientos de Padrón

En temporada, y fritos a la vista del cliente se prepara este clásico de la gastronomía tradicional Gallega.



Los clásicos...

Buffet de Medianoche

Salado

Minipulgas de Ibéricos

Minisandwiches

*Salmón
Paté
Vegetal
Jamón y Queso*

Brochetas de Fruta Fresca



Dulce

Bastones de Brownie de Chocolate

Bocaditos de Almendra

Nubes de Frutas

Cake Pops



Servicios Especiales - Barra Libre

Algo dulce...



Fuente de Chocolate

Se ofrece durante la Barra Libre acompañada de brochetas de fruta fresca, nubes y regaliz

Muerte por Chocolate

Frutas con Chocolate, congitos, bombones, brownie de chocolate, cake pops y Piruletas de Gofre recién hechas aderezadas con Chocolate Caliente



Buffet de Gominolas

Selección de Golosinas para personalizar y endulzar la barra libre



Chocolatada con Churros & Cookies

Candy Bar

Ponemos a su disposición una barra personalizada de tarta fondant, cupcakes, cake pops, galletas, chocolates y dulces.



Buffet de Donuts

Stand con una selección de donuts variados de colores y sabores



Máquina de Palomitas

Máquina clásica para disfrutar de palomitas recién hechas.



Miniestación de Nubes

Espacio diseñado para tomar los clásicos *mashmallows* calentándolos al fuego y aderezándolos con vermicelli de colores, almendra, chocolate, etc.



Buffet de preparación de Cupcakes

Espacio para personalizar tus cupcakes con distintos toppings y coberturas para hacerlos al gusto de cada uno.



Filloeira

Las tradicionales filloas preparadas en vivo para aderezar con deliciosos acompañamientos.



Manzanas con Caramelo



Algo refrescante...

Coctelería Clásica

Disfrute de las especialidades de la coctelería clásica de la mano de nuestro barman.

Para servir durante el Aperitivo o la Barra Libre:

- **Kir Royal:** Crema de cassis y cava
- **Margarita:** Tequila, cointreau y zumo de limón
- **Daiquiri:** Ron blanco y zumo de limón
- **San Francisco (sin alcohol):** Zumo de naranja, limón, piña y granadina
- **Manhattan:** Bourbon, vermouth rojo y angostura



Carrito de Helados

Carro clásico italiano con el que sorprender y refrescar a sus invitados.



Snow Cones

Ricos helados de hielo con sirope de sabores.

Buffet de Frutas

Stand con extensa variedad de frutas cortadas y preparadas para refrescarse durante el baile.



Algo salado...

Montaditos & Mini Hot Dogs

De lomo, bacon y salchicha frankfurt



Puesto de Minihamburguesas

Puesto de preparación en vivo de deliciosas minihamburguesas con distintas guarniciones

Recena a la “Italiana”



Spaguettada con dos salsas y pizzas para recargar fuerzas durante el baile.

Fish & Chips

Dale estilo “British” a tus eventos con las clásicas patatas con pescado rebozado.



Castañas Asadas

Para las bodas de otoño e invierno, os proponemos las clásicas castañas asadas montados en cucuruchos de papel.

