



CIGARRAL DE CARAVANTES

OPCIONES COCTEL 2024-2025

Tortilla española con toque de tomate en aceite

Pan de pasas con queso azul y cebolla confitada

Volován de morcilla con manzana caramelizada

Cuca de ensaladilla con atún

Rissoto de marisco con ali oli

Mini croquetas

Gyozas de verdurita y pollo con salsa de soja

Finger de queso con mermelada de frutos rojos

Saquito de cebolla caramelizada con salsa P.X.

Paninis variados

Mini rollitos de primavera con salsa agripicante

Pincho moruno con mojo picón rojo

Tortitas de camarones con miel de flores

Palomitas de pollo crujientes con salsa tártara

Mini conos rellenos de mousse de ventresca, mostaza y chalota crujientes

Empanada de ventresca

Selección de quesos nacionales con dúo de mermeladas

Tataki de atún marinado sobre guacamole con salsa ponzu

Surtido de ibéricos

Cazuelita de venado en salsa

Bombón de foie y chantillí de mango

Brocheta de pollo teriyaki

Mini ensalada de codorniz con asadillo y habitas

Tartaleta rellena de tapenade y tomate cherry

Pan de cristal con anchoa, crema de tomate y queso feta

Mini hamburguesas

Langostinos torpedo con salsa agripicante

Carcamusas toledanas

Brocheta de lomo de ternera con mostaza de dijón

Sorbete de temporada

Delicias del patissiere

INFORMACIÓN GENERAL

- La duración de los cócktail será de 60 minutos como mínimo. Esta duración dependerá del número de platos a servir.
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA. El precio final del cocktail dependerá de la elección de platos elegida por el cliente. Bebidas incluidas en todas las opciones: refrescos, vino blanco y tinto de la casa, cerveza barril y agua mineral.
- A fin de ofrecerle un mejor servicio, se ruega confirmar el número final de asistentes una semana previa al evento mediante correo electrónico.
- El número de asistentes que se confirme la semana previa, será el mínimo a facturar, independientemente de si asisten un número menor el día del evento.
- En caso de asistir un mayor número de personas, la empresa se compromete a cubrir el servicio a todos los asistentes siempre que exista disponibilidad de espacios y repercutirá en la factura final del evento.
- Para hacer efectiva la reserva, se solicita un depósito del 30% aproximado del total con carácter no reembolsable.
- Al finalizar el evento se emitirá la factura correspondiente y se procederá al pago total de la misma, bien sea en efectivo o con tarjeta de crédito.
- Nuestro personal de eventos y restauración está a su entera disposición para cualquier duda o consulta.

1 H DE BEBIDA + 10 PRIMEROS PLATOS DEL LISTADO
+ SORBETE
31€ P.P.

1´5 H DE BEBIDA + 15 PRIMEROS PLATOS DEL LISTADO
+ DELICIAS PATISSIERE
45€ P.P.

IVA INCLUIDO



Para visitar nuestro Cigarral puede contactar con la responsable de eventos Eva Ballesteros

Horario de visitas:
Lunes a Viernes de 9:00 a 17:00 H
Sábados bajo disponibilidad

eventos@cigarraldecaravantes.com

Teléfono de contacto: 621 229 829 / 925 283 680 - EXT 3