



CÓCTELES

LA HACIENDA

CÓCTEL 1



APERITIVO CÓCTEL

SOBRE MESAS

Cuñas de Queso acompañado de Pan de Miga

Ensalada Pasta & Pesto

Ceviche de salmón

Dados de Tortilla de Patata

Sándwich verde de Pollo de corral

GASTRONOMÍA SERVIDA POR CAMAREROS

Cazuelita de Fideuá

Brocheta de Chistorra

Mini Fish & Chips

Mini hamburguesa de ternera

Croquetas variadas

DULCES

Pastel de Yema Tostada

Brochetas de Fresas con Chocolate

BODEGA

Vinos D.O. Navarra

Agua mineral

Selección de Refrescos

Cervezas Con y Sin Alcohol

Precio por persona: 30,00 €

**Duración aproximada: 1 h – 1,5 h.*

CÓCTEL 2



APERITIVO CÓCTEL

APERITIVO DE BIENVENIDA

Chips vegetales

Canapés variados sobre tostada de pan

GASTRONOMÍA SERVIDA POR CAMAREROS

Selección de Embutido Ibérico

Ajo Blanco de Pera

Cazuelita de Menestra de Verduras

Patata a la brasa, Morcilla y Manzana

Cazuelita de marisco y pochas

Sándwich Verde de Pollo de Corral

Brocheta teriyaki

Empanada Artesana

Burguer , Rúcula y Parmesano

Taco de Merluza en Salsa Verde

Chistorra en Hojaldre

Carpaccio de buey en pan de pimienta

DULCES

Tarta fina de higos

Pastel de yema tostada

Sorbete de limón al cava

BODEGA

Vinos D.O. Navarra

Agua mineral

Selección de Refrescos

Cervezas Con y Sin Alcohol

Precio por persona: 33,00 €

**Duración aproximada: 1,5 h – 2 h.*

CÓCTEL 3



APERITIVO CÓCTEL

APERITIVO DE BIENVENIDA

Chips Vegetales

Canapés variados sobre tostada de pan

GASTRONOMÍA SERVIDA POR CAMAREROS

Langostinos en tempura, Dip de soja

Tostas de Jamón Ibérico y Tomate Kumato

Yogur de Foie, compota de higos y Oporto

Tartar de Atún Rojo, aderezo de sésamo y manzana

Salpicón de pulpo a la Siciliana

Carpaccio de buey en pan de pimienta

Cazuelita de caldo Marinero y Croutones

Carrillera Ibérica con Puré de Manzana

Chistorra en hojaldre

Croquetas Variadas

Cazuelita de Menestra de Verduras

Brocheta de rape a la parrilla

DULCES

Sorbete de Campari y Naranja

Piña fresca, helado de coco y granita de Malibú

Tarta de queso casera

BODEGA

Vinos D.O. Navarra

Agua mineral

Selección de Refrescos

Cervezas Con y Sin Alcohol

Precio por persona: 38,50 €

**Duración aproximada: 1,5 h – 2 h.*

MÁS OPCIONES DE APERITIVO



OTROS APERITIVOS FRIOS

Brocheta de "Manchego" con uvas
Tosta de Anchoa con Pimiento del Piquillo
Corazón de alcachofa con rúcula y parmesano
Mini coca de queso de cabra y calabacín
Mini Wrap vegetal
Ensalda de papaya verde thai con langostinos al grill
Tostaditas de brandada de bacalao
Mini quiches de trigueros y pimiento rojo
Sashimi de dorada, aderezo tozasu y brotes de siso
Cucharita de steak tartare
Carpaccio de buey, salsa ciapriani, parmesano
Magret de pato ahumado con remulade de raíz de apio

OTROS APERITIVOS CALIENTES

Burguer de Pollo Crujiente con Brotes y Mostaza Antigua
Croquetas al Cabrales
Cucurucho de rabas
Mini Fish & Chips
Cazuelita de Bacalao Dorado y Mousse de Piquillo
Cazuelita de Garbanzos con Bacalao
Rissoto de Boletus y Parmesano
Pita de Pollo al Curry Tikamasala
Brocheta de Verduras con Boletus
Arancini de azafrán y mozzarella
Carrillera Ibérica con Puré de Manzana
Cazuelita de acelga, uvas y tocino ibérico
Frito de Flores de Calabaza, rellenas de mozzarella y Anchoa (según temporada)
Frito de berejena y mozzarella

SERVICIOS



SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO

GASTRONOMÍA ESPECIFICADA

MATERIAL Y DECORACIÓN ESTÁNDAR

PREPARACIÓN DE LA SALA Y GASTRONOMÍA,
SERVICIO Y DESMONTAJE

SERVICIOS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO

IVA DEL 10% INCLUIDO EN LOS MENÚS PRECIOS

NETOS. NO INCLUYE DESCUENTO O
COMISIÓN DE AGENCIA

DECORACIÓN FLORAL EXTRA

SERVICIOS DE SONORIZACIÓN

FORMA DE PAGO

EL PRECIO FINAL PUEDE OSCILAR EN EL CASO DE QUE SE MODIFIQUE EL NÚMERO DE COMENSALES, LA SALA O EL TIMING DEL EVENTO

EL 25% A LA FIRMA DEL CONTRATO PARA FORMALIZAR LA RESERVA

EL 75% RESTANTE SE ABONARÁ 72H LABORABLES ANTES DEL EVENTO, PARA NOTIFICAR EL NÚMERO FINAL DE COMENSALES O SERVICIOS



CONTACTO

TELÉFONO

948235579

EMAIL

eventoshaciendamutilva@gmail.com

[**www.restaurantelahacienda.es**](http://www.restaurantelahacienda.es)