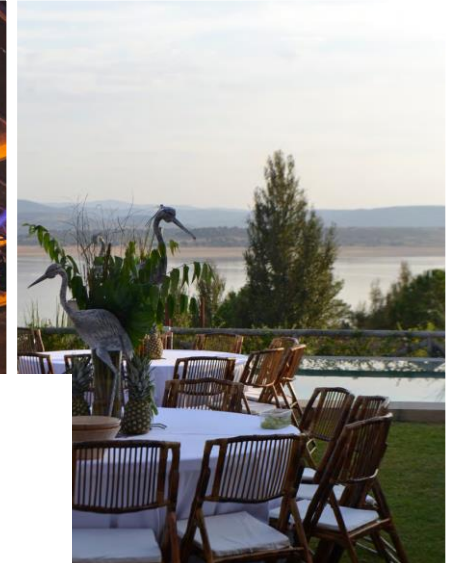
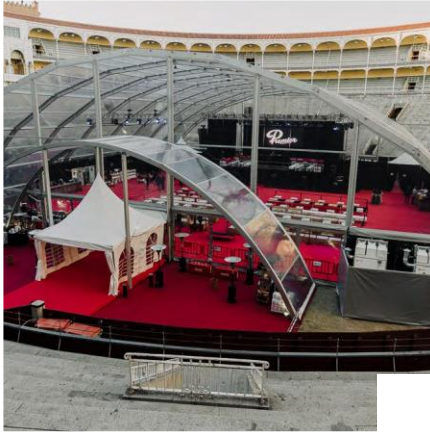


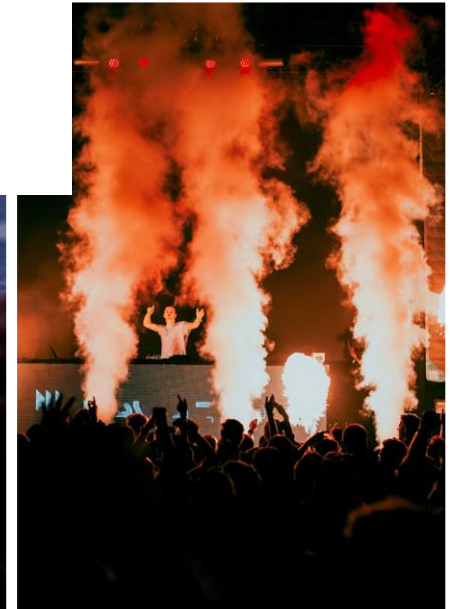
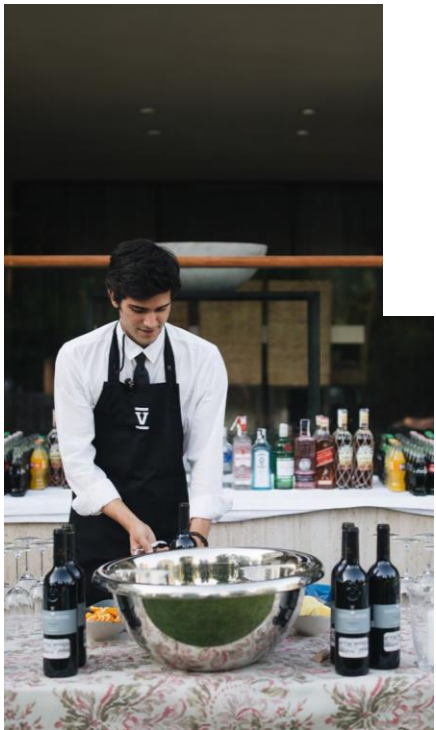


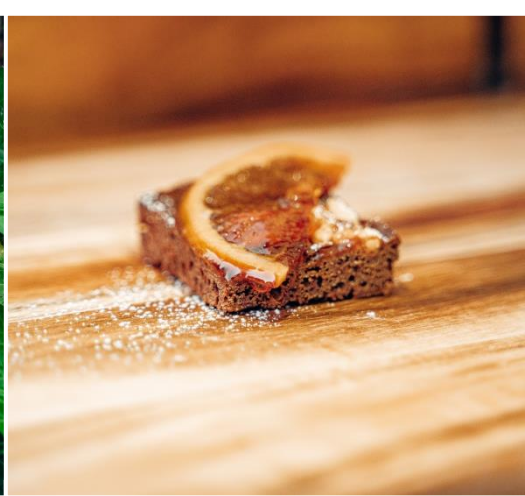
EL  
INVERNADE  
RO  
MUSIC



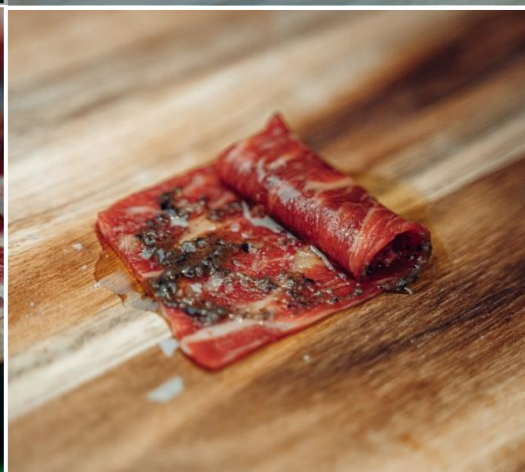
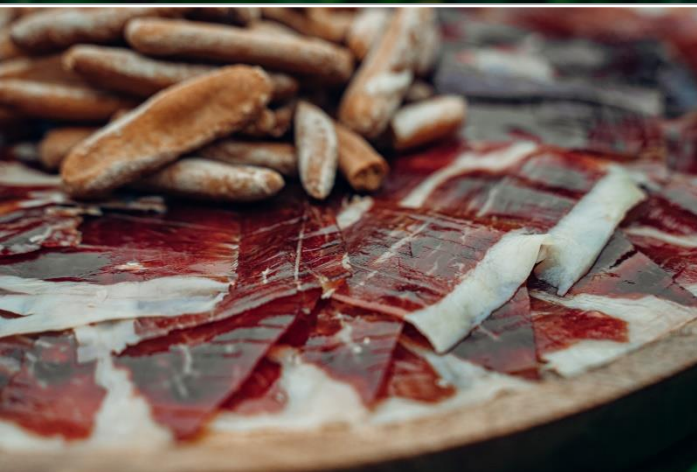
## ORGANIZAMOS TU EVENTO

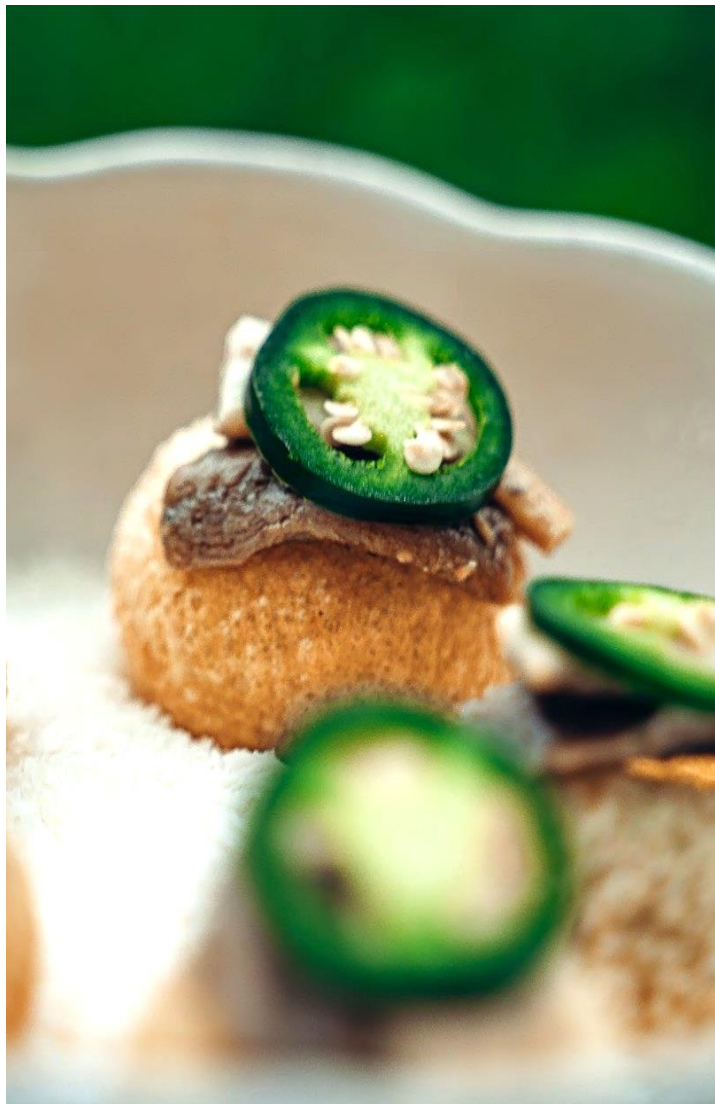
Nos encargamos de la gestión integral de eventos, independientemente del volumen, abarcando desde celebraciones particulares y actos corporativos hasta grandes producciones.





MENUS TIPO CÓCTEL





### **FRIOS**

Mini cono de queso de cabra y confitura de piquillos  
Chupachups de foie  
Tartar de salmón y aguacates con aceite de sésamo y soja  
Tartaleta de humus con aove y pimentón de la vera  
Mikados de carpaccio de ternera con mermelada de tomate,  
aceite de trufa y sal  
Pani puri con relleno de mejillón y aguacate con su  
matrimonio.

---

### **CALIENTES**

Crema de calabaza a la naranja y chip de bacon  
Croquetas del chef  
Dados de merluza en salsa verde de cilantro  
Crujiente de huevos frito con chistorra  
Sticks de pollo al curry  
Tacos de guiso de ternera con puntillitas fritas

---

### **POSTRES**

Degustación de cheese cake.  
Conos de mouse chocolate belga

### **BEBIDAS**

Durante el servicio de comida  
Vino blanco (bodegas marques de la concordia)  
Vino tinto (bodegas marques de la concordia)  
Agua, refrescos, cerveza

Duración del servicio aproximadamente 1:30h

**43€+IVA**



### **FRIOS**

Gazpacho de cerezas y espeto de anguila

Falso "helado" de ensaladilla rusa.

Lolli-pop de foie.

Darne´ de salmón con punto de mostaza dulce de eneldo.

Tartar de presa ibérica con mango y mahonesa picante.

Mini tosta de jamón ibérico con tomate natural

rallado.

---

### **CALIENTES**

Samosa de morcilla, piquillos y piñones.

"Palomitas" de pollo con mostaza y miel.

Buñuelo negro de bacalao con alioli.

Mini croquetas del chef.

Lagrimas de calamar picante.

Miniburguers con salsa bbq coreana.

---

### **POSTRES**

Cubo de brownie.

Cucharita de leche frita

---

### **BEBIDAS**

Durante el servicio

Vino blanco (bodegas marques de la concordia)

Vino tinto (bodegas marques de la concordia)

Agua, refrescos, cerveza

Duración del servicio aproximadamente 1:30h

**48€+IVA**



### **FRIOS**

Piruleta de idiazabal  
Bombón de foie y almendras  
Causa limeña con mahonesa de lima y shasimi de atún  
Cucharita de steak tartar de lomo de vaca madurada.  
Brioche de gamba tempurizada con menta, albahaca y mahonesa de kimchi.  
Sam de atún  
Mini sandwich new york , pastrami y mostaza picante.

---

### **CALIENTES**

Vasito de vichyssoise y semillas de amapola  
Cigarrito crujiente de setas y tartufata  
Ravioli de gamba roja  
Buñuelo de calamar en su tinta  
Mini croquetas del chef  
Croissant de mollejas y jalapeños con nube de queso idiazabal ahumado  
Finger burger

---

### **POSTRES**

Degustación de lemon pie.  
Canelón de membrillo y queso.  
Rocas de chocolate crujientes.

---

### **BEBIDAS**

Durante el servicio  
Vino blanco (bodegas marques de la concordia)  
Vino tinto (bodegas marques de la concordia)  
Agua, refrescos, cerveza

Duración del servicio aproximadamente 1:30h



### **FRIOS**

Mini cono de queso de cabra y confitura de piquillos  
Flan de foie con polvo de kikos crujientes mini tosta de ibéricos con tomate ahumado.  
Tartar de salmón y aguacates con aceite de sésamo y soja.  
Cono de calsots con salsa romesco.  
Tartaleta de humus con aove y pimentón de la vera  
Mikados de carpaccio de cecina de león. Salmorejo de tomates asados con polvo de jamón

---

### **CALIENTES**

Vasito de crema de calabaza a la naranja y chip de bacon  
Mini croqueta del chef  
Buñuelo de bacalao en salsa verde de cilantro  
Crujiente de huevos frito con chistorra.  
Torpedo de langostino con salsa tartara.  
Sticks de pollo en escabeche.  
Mini sandwich de roast beef con mermelada de frutos rojos

---

### **POSTRES**

Degustación de cheese cake  
Conos de mouse chocolate belga  
Yogourt griego con miel de brezo

---

### **BEBIDAS**

Durante el servicio  
Vino blanco (bodegas marques de la concordia)  
Vino tinto (bodegas marques de la concordia)  
Agua, refrescos, cerveza

Duración del servicio aproximadamente 1:30h

**68€+ IVA**



### **FRIOS**

Macaron de torta del casar  
Mini causa limeñas con txangurro y mahonesa de kymchi  
Yogur de foie y caramelo.  
Brocheta de nuestra versión de la ensalada waldorf  
Espeto de pulpo afeira  
Cucharita de steak tartar de lomo de vaca madurada  
Vol au vent de brandada de bacalao al graten  
Mini sandwich new york , pastrami y mostaza picante

---

### **CALIENTES**

Vasito de vichyssoise y semillas de amapola  
Cigarrito crujiente de setas y tartufata.  
Nido de langostinos  
Buñuelo de calamar en su tinta  
Mini croquetas del chef  
Ravioli de gamba roja  
Madejita de boletua  
Gozas de carrileras a la miel

---

### **POSTRES**

Degustación de lemon pie  
Canelón de membrillo y queso  
Rocas de chocolate crujientes

---

### **BEBIDAS**

Durante el servicio  
Vino blanco (bodegas marques de la concordia)  
Vino tinto (bodegas marques de la concordia)  
Agua, refrescos, cerveza

Duración del servicio aproximadamente 1:30h







## APERITIVOS Y BIENVENIDA

### 18€+IVA

#### **BEBIDAS**

(A elegir entre..)

Bellini

Cava

---

#### **FRIOS**

Jamón ibérico

Tabla de quesos

---

#### **CALIENTES**

Samosa de morcilla con piquillos

Croquetas del chef

---

#### **BEBIDAS**

durante el servicio

Vino blanco (bodegas marques de la concordia)

Vino tinto (bodegas marques de la concordia)

Agua, refrescos, cerveza



## **MENU 70€+ IVA**

### **APERITIVO**

Macaron de crema de boletus

---

### **ENTRANTE**

Bouquet de brotes tiernos con virutas de cecina y vinagreta de frutos secos y queso de valdeon

---

### **PRINCIPALES**

Centro de bacalao confitado con coulis de piquillos asados

Carrillera ibérica glaseada con parmentier de patata agria

---

### **POSTRE**

Sablé de limón con merengue tostado. Mignardines.

---

### **BEBIDAS**

Vino blanco (bodegas marques de la concordia)

Vino tinto (bodegas marques de la concordia)

Agua, refrescos, cerveza

Café e infusiones



## **MENU 80€+ IVA**

### **APERITIVOS**

Tartaleta de fondue de queso y nueces  
Macaron de mouse de foie

---

### **ENTRANTE**

Ensalada de gamba roja en ceviche de lima kaffir

---

### **PRINCIPALES**

Lomo de merluza con salsa de mariscos y pistilos  
de puerro frito

Solomillo de vaca con salsa perigord y lagrima de  
pure´fino de celeri

---

### **POSTRE**

Sopa de fresas con helado de yogourt de caserio  
mignardines

---

### **BEBIDAS**

Vino blanco (bodegas marques de la concordia)  
Vino tinto (bodegas marques de la concordia)  
Agua, refrescos, cerveza  
Café e infusiones



**APERITIVOS**

Bolum de foie con nuez y gelatina de vino  
Mini croqueta de boletus y trufa  
Muslito de codorniz villaroy

---

**ENTRANTE**

Bisquet de carabineros con su carne salteada a la llama

---

**PRINCIPALES**

Medallón de rape asado con veloute de lemongrass y tallarines de verduras al vapor.

Cordero lechal a baja temperatura glaseado en su propio jugo y su timbal de patatas rotas

---

**POSTRE**

Brownie de chocolate blanco con helado de vainilla y bourbon

---

**BEBIDAS**

Vino blanco (bodegas marques de la concordia)  
Vino tinto (bodegas marques de la concordia)  
Agua, refrescos, cerveza  
Café e infusiones



## **MENU CELIACO 70€+ IVA**

Crema de calabaza asada con teja de queso parmesano crujiente y pipas de calabaza

Pescado que lleve contratado el grupo

Trinchado de solomillo con aceite de ajonjolí y patatas asadas al aroma del tomillo limón

Sopa de fresas con cremoso de yogurt griego.

## **MENU VEGANO 70+ IVA**

BOUQUET DE BROTES TIERNOS, HIGOS SECOS, TOMATE DRY Y VINAGRETA CORTADA DE MOSTAZA ANTIGUA.

PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS CON SALSA ROMESCO.

FIDEOS DE ARROZ AL HORNO CON TOFU Y BIMBI

KKEFIR CON CONFITURA DE MANZANAS REINETAS.





# CRISTALERIA Y VAJILLA





## SERVICIOS DE BEBIDAS





## SERVICIO DE BEBIDAS



**BARRA SOFT** 8€/h  
**BARRA SOFT** 15€/hasta 2h  
Refrescos  
Cerveza (a elección del cliente)  
Vino tinto (Hacienda Zorita)  
Vino blanco (Vega de la reina)

**BARRAS LIBRE (Befeater, Jhony Walker Red...)**  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 16€/1h  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 14€/2h  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 12€/3h  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 10€/4h

**BARRAS LIBRE PREMIUM (Tanqueray 10°, Jhony Walker Black..)**  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 24€/1h  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 22€/2h  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 20€/3h  
Servicio de copas en barra con primeras marcas 18€/4h

**TICKET DE COPA** 8€/UD  
**TICKET DE COPA PREMIUM** 12€/UD



## **PUESTO DE CERVEZAS 5+IVA**

A elección del cliente:

- 1 tipos cerveza lager o rubia
- 1 tipos cerveza negra
- 1 tipos cerveza tostada

---

## **COCKTAIL BAR 9€+IVA**

A elegir entre:

- Mojito
- Margarita
- Caipirinha
- Pisco Sour



## COFFE BREAKS

### **SENCILLO 15€+IVA**

Café  
Leche  
Infusiones  
Zumos

Mini tоста de jamón ibérico con tomate natural  
rallado.  
Mini bolleria variada.

---

### **PREMIUM (MEDIA MAÑANA) 20+IVA**

Café  
leche  
infusiones  
Zumos

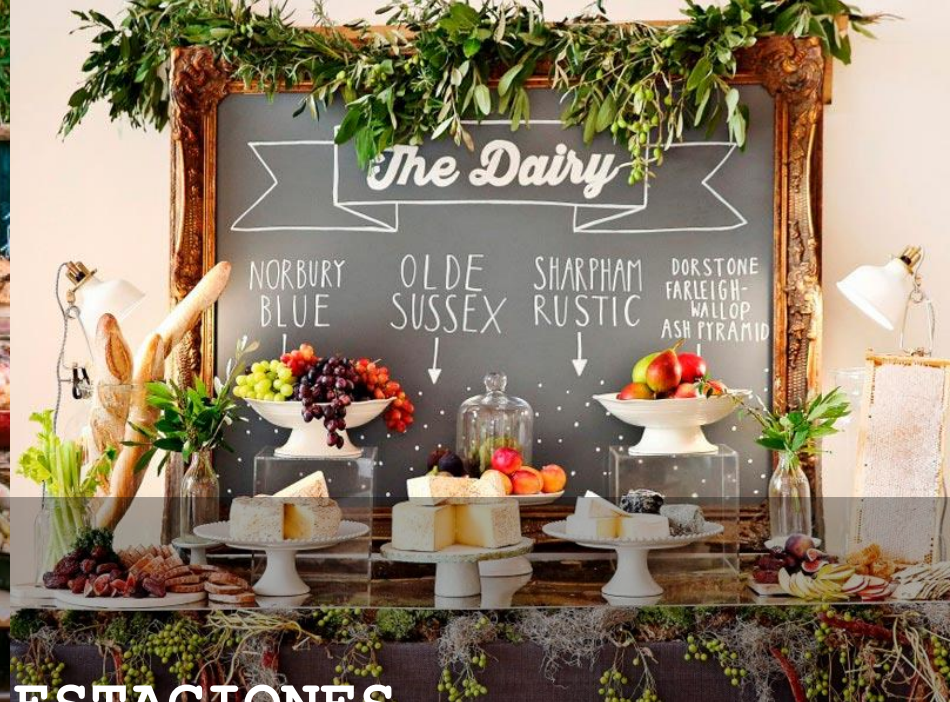
Mini tоста de jamón ibérico con tomate natural  
rallado.  
Bagel de salmón ahumado y creme fraiche.  
Mini sandwich mixto con queso cheddar.  
Mini bolleria variada.  
Brochetas de fruta fresca.



## VINO ESPAÑOL 20€+IVA

Vino blanco  
Vino tinto  
Cerveza  
Refrescos

Degustación de quesos nacionales gilda donostiarra  
Vol au vent de mouse de oca y confitura de  
arándanos.



## PUESTOS Y ESTACIONES





## CORTADOR DE JAMÓN

De la mano de nuestro renombrado  
Emilio García ortigosa  
\* Precios a consultar



## BODEGÓN DE QUESOS 5€+IVA

Quesos del atlántico  
Quesos del mediterráneo



## SUSHI BAR 8€pax

Maki atún  
Maki de salmón  
Maki California rolls  
Temaki de tartar de atún y aguacate  
Niguiiri de pez mantequilla

## ARROZ Y FIDEUA 8€pax

Paella mixta  
Arroz negro  
Arroz de a banda  
Fideua de marisco





## PUESTO MC DONALDs 4€pax

Hamburguesas de carne  
Hamburguesas de carne con queso  
Hamburguesas de pollo  
Nuggets

Salsas



## CANDY BAR 9€pax

Compuesto por un surtido variado de golosinas y chucherias, tartas, bollerias, chocolate...



**V E S P O K**  
E V E N T O S