



Eventos
Cocktails
con camareros

Viana
Capellanes





Viena 150
Capellanes años a tu lado

El éxito de tu celebración es nuestra premisa.

Confíanos tu evento o celebración.
Cuidamos todos los detalles para que
puedas disfrutar de tus invitados sin
preocuparte de nada más.

Nosotros te ayudamos a elegir
Jesús González Esteve: jesusgonzalez@vienacatering.com
Liz Alejandra Franco Murcia: liz@vienacatering.com
Teléfono: 670 50 19 89



Cocktail 1

Mini meras de Parmesano y tomate
Crujiente de trigo con toque Mediterraneo

Cucharita de queso cabra al vino con salsa romescu
Vasito de hummus de berenjena con salsa napolitana
Piruleta de foie con manzana y pistacho
Licuado de frambuesa con crispy
Panecillo de mortadela trufada con tomatitos aliñados
Blini de salmón con yogurt, huevas y lima
Timbal de lomo ibérico con AOV y tumaca
Tartaleta de queso azul con gelatina de manzana
Triangulo de empanada de jamón con queso y bechamel

Mini pan bao de pato agridulce
Mini brocheta de pollo con ajo perejil
Croqueta de jamón ibérico con panko
Vasito de crispy chicken con salsa mostaza miel

Dulces viena

Roca de chocolate con leche
Pastelito cheese cake

Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 1** es de **39,00€ por persona para 50 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes
(consultar precio)



Tartaleta de queso azul con gelatina de manzana

Cocktail 2

Rueda de quesos españoles

(queso roncal, queso manchego navalosaces, queso de mahón, queso idiazábal y queso de cabra al vino y fuet, acompañado de picos rústicos, nueces y mermelada.
Rueda de quesos y fuet)

Cucharita de mejillón y verduritas chili
Corazón de alcachofa frita con romesco
Brocheta salmón con huevo de codorniz
Vasito de guacamole, tomate y mozzarella
Chapatita de pan de tomate con lomo ibérico
Cucharita foie, manzana verde y balsámico
Micro mollete de jamón ibérico aov
Mini pintxo de ventresca, piquillo gilda
Blini de boletus con pimienta negra
Huevo al caballo con crema de queso Camembert trufado

Zamburiña gratinada
Croqueta de pollo curry
Mini búrguer presa ibérica, piquillo y mostaza
Brocheta de pollo con ajo perejil

Dulces viena

Pastelito brownie
Roca de chocolate blanco
Pastelito de yema tostada

Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 2** es de **43,00€ por persona para 50 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.

Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)

Vasito de guacamole,
tomate y mozzarella



Cocktail 3

Jamón ibérico acompañado de picos rústicos
Cucharita de salmon con salsa de mango y sésamo
Mini bocado de ternera heura con curry madrás
Lingote de cake zanahoria con foie y especias
Vasito de croustons con crema pimienta y pollo cajun
Licuado de melón con vermouth blanco y stick crujiente
Brocheta de idiazabal con anchoa y gilda
Corazón de alcachofa frita con romesco y jamón
Micro pita kebab de pollo con cebolla y yogurt

Cucharita de pulpo sobre crema de patata y reducción de pimentón
Langostino sobre crema patata con cítricos
Piruleta de cordero con curry
Cochinillo con salsa de cebollas asadas
Bocadito con búrguer de ternera con camembert y boletus
Croqueta de gamba al ajillo
Croqueta de setas y trufa
Mini pan bao de pollo teriyaki y lima

Dulces viena

Roca de chocolate negro
Vasito cheesecake
Petit coux vainilla

Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 3** es de **48,00€ por persona para 50 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)

Lingote de cake zanahoria
con foie y especias



Carta de bebidas

(COPAS DE VINO Y COCKTAIL)

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)

Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza Mahou cinco estrellas

Cerveza sin alcohol

Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)

Agua Mineral

Zumos de Naranja y Tomate



Carrito buffet infantil Viena

Mini pizzas variadas

Dado empanada de jamón cocido

Mini hamburguesitas con ketchup

Croquetas caseras de jamón serrano

Aros de pollo

Meras de chocolate negro

Bolsa de chuches viena

El importe del servicio **CARRITO BUFFET INFANTIL VIENA** es de **23,00 € por persona**. Siendo el total para 10 personas 230,00 €. (IMPUESTOS INCLUIDOS)





Bocadito con burger de ternera con Camembert y boletus



Tartaleta de queso azul con gelatina de manzana



Mini pintxo de ventresca, piquillo gilda



Cucharita de pulpo sobre crema de patata y reducción de pimentón



Blini de boletus con pimienta negra



Corazón de alcachofa frita con romesco y jamón



Vasito de crispy chicken con salsa mostaza miel



Timbal de lomo ibérico con AOV y tumaca



Cucharita de queso cabra al vino con salsa romesco

Viena
Capellanes

vienacapellanes.com