

Eventos Cocktails

con camareros



Viana Capellanes

A person wearing a maroon shirt with the word "Viana" written vertically in white on the sleeve is holding a black tray. The tray is filled with two rows of small white appetizer cups, each containing a different type of food, possibly seafood or vegetable-based. The background is a blurred outdoor setting with greenery.

Viana 150
Capellanes años a tu lado

El éxito de tu celebración es nuestra premisa.

Confiamos 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



Vienna Capellanes

Cocktail 1

Crujiente de papadum con toque de comino molido
Chips de patata con aroma de wasabi

Cucharita de queso cabra al vino con albahaca
Mini vasito de cremoso de boletus con pollo cajún
Piruleta de foie con manzana y pistacho

Ramillote de brócoli en tempura con salsa romesco

Nuestro mollete carpaccio de lomo de orza con pimienta y crema de queso Manchego

Corazón de alcachofa frita con romesco y jamón
Pita kebab de pollo con salsa de yogur y crujiente de cebolla
Lingote de hojaldre con suprema de pollo y salsa barbacoa
Platito de falafel con salsa napolitana y brotes tiernos
Mini vasito de ensaladilla con ventresca y lámina de pan

Bao de confit de pato con salsa sweet chili y toque de cebolla crujiente

Mini brochetita de pollo con nuestra salsa teriyaki
Mini croqueta de cecina con piquillo

DULCES VIENA

Roca de chocolate negro
Cheesecake con mousse de queso y gelificado de frambuesa

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)



Mini vasito de ensaladilla con ventresca y lámina de pan

Vienna Capellanes

Cocktail 2

TABLA DE SURTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS

Caña de lomo ibérico, chorizo ibérico, y surtido de quesos (queso Manchego, queso Idiazábal, queso Payoyo y queso Gruyere)
Acompañado con Almendras fritas, tomatitos cherrys y regañas

Cucharita de mejillón en escabeche con verduritas salteadas y lima

Micro pita kebab de pull pork con barbacoa y nachos

Lámina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados

Croiss de pastrami con mostaza y miel

Vasito de guacamole con atadillo de verduras en tempura

Micro mollete de jamón ibérico con Aov y orégano

Mini pintxo de ventresca sobre cama de piquillo y salsa ahumada

Blini de salmón con yogurt, huevas y lima

Mini croquetas de jamón ibérico

Mini croquetas de boletus

Bao de carrillera en escabeche con zanahoria y cebolla

Platito de fritura a la andaluza con panaché de verduras

Mini búrguer vegetal con guacamole y pimientos de piquillo en pan de espinaca

Langostino en panko con salsa piri piri

DULCES VIENA

Bretón de caramelo
Ocumare con bizcocho de cacao, mousse de chocolate al 70% y dadito dorado
Roca de chocolate blanco

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)



Lámina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados

Viena Capellanes

Cocktail 3

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO NAVALOSHACES

Acompañado con almendras fritas, tomatitos cherrys y regañas

Cucharita de salmón con salsa de mango y sésamo negro

Mini bocado de **no ternera** con salsa teriyaki

Cake de zanahoria con foie y especias españolas

Bocado de boniato con crema de cebollino fresco

Mini brocheta de queso Idiazábal con anchoa y piparra

Vasito de capresse en texturas

Micro montadito de lomo ibérico

Blini de boletus con crema de pimienta negra y crispy de cebolla

Cucharita de pulpo con pure de patata con pimentón y sal maldón

Mini lingote de cochinillo braseado con salsa de piña y chili

Bocadito con búrguer de ternera con Camembert y boletus

Buñuelo de marisco con salsa de limón y cilantro

Ball de ternera con salsa de curry madras

Bao pull de pollo con teriyaki y lima

DULCES VIENA

Rocas de chocolate con leche

Red velvet con bizcocho, mousse de queso crema y cuadradito de chocolate rojo

Tartaleta de yema tostada

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)



Mini Lingote de Cochinillo braseado con salsa de piña y chili

Viena Capellanes

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 Mahou cinco estrellas 0.0 malta tostada

Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)

Agua Mineral

Zumos de Naranja y Tomate



Manera
Capellanes