

# Eventos

# Copa de vino

con camareros



*Viena Capellanes*

# Vienna Capellanes

## Copa Esencia

Crujiente de papadum con toque de comino molido

Croiss de pastrami con mostaza y miel

Cake de zanahoria con foie y especias españolas

Nuestro mollete carpaccio de lomo de orza con pimiento y crema de queso manchego

Lingote de empanada de pollo con salsa barbacoa

### DULCES VIENA

Selva negra con bizcocho de cacao, trufa montada, nata montada azucarada y virutas de chocolate.

El importe del servicio **Copa Esencia** es de **25,00€ por persona** para 50 asistentes contratados. (impuestos incluidos) duración: 1 h.  
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)



Nuestro mollete carpaccio de lomo de orza con pimiento y crema de queso

# Vienna Capellanes

## Copa Capellanes

Jamón ibérico acompañado de picos rústicos

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

Corazón de alcachofa frita con romesco y jamón

Pita kebab de pollo con salsa de yogur y crujiente de cebolla

Hamburguesa de ternera con camembert y boletus edulis

Buñuelo de marisco con salsa de limón y cilantro

### DULCES VIENA

Ocumare con bizcocho de cacao, mousse de chocolate al 70% y dadito dorado

### COPA DE CAVA

El importe del servicio **Copa Capellanes** es de **31,00€ por persona** para 50 asistentes contratados. (impuestos incluidos) duración: 1 h.  
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)



Corazón de alcachofa frita con romesco y jamón

# 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



# Viena 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](mailto:jesusgonzalez@vienacatering.com)**

**Liz Alejandra Franco Murcia: [liz@vienacatering.com](mailto:liz@vienacatering.com)**

**Teléfono: 670 50 19 89**



**Manera**  
Capellanes