





El èxilo de lu celebración es nuestra premisa. Confíanos tu evento o celebración.

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



Copa Navidad 1

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

Esfera de tartar de salmón con salsa de mostaza Dijón Bocado de pavo con castañas y arándano Cucharita de queso cabra al vino con albahaca Piruleta de foie con manzana y pistacho

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

Corazón de alcachofa frita con romescu y jamón
Pita kebab de pollo con salsa de yogur y crujiente de cebolla
Maki de cangrejo con soja
Platito de falafel con salsa napolitana y brotes tiernos
Mini vasito de ensaladilla con ventresca y lámina de pan

Guiozas de verduras con sitake con salsa de soja Bao de confit de pato con salsa sweet chili y toque de cebolla crujiente Mini brochetita de pollo con nuestra salsa teriyaki

DULCES VIENA

Roca de chocolate negro gold Cheesecake navideño Dulces navideños

COPA DE CAVA

El importe del servicio **Cocktail 1 (25)** es de **45,00€ por persona** (impuestos incluidos)





Carta de bebidas copa Navidad 1

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)
Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)
Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)
Agua Mineral y Zumos de Naranja y Tomate





Copa Navidad 2

TABLA DE SURTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS

Caña de lomo ibérico, chorizo ibérico, y surtido de quesos (Queso manchego, queso idiazabal, queso payoyo y queso gruyere) Acompañado con almendras fritas, tomatitos cherrys y regañas

Niguiri de salmón con soja
Cucharita de mejillón en escabeche con verduritas salteadas y lima
Micro pita kebab de pull pork con barbacoa y nachos
Lamina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados
Croiss de pastrami con mostaza y miel
Vasito de boletus y foie
Micro mollete de jamón ibérico con AOVE y orégano
Mini pintxo de ventresca sobre cama de piquillo y salsa ahumada
Blini de salmón con yogurt, huevas y lima

Cucharita de confit de pato con pure de patatas y naranja.

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

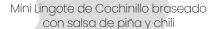
Langostino en panko con salsa piri piri

DULCES VIENA

Ocumare De navidad con dadito dorado Roca De Chocolate Blanco Dulces Navideños.

COPA DE CAVA

El importe del servicio **Copa de Navidad 2 (25)** es de **52,00€ por persona** (impuestos incluidos)





Carta de bebidas copa Navidad 2

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo) Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja) Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón) Agua mineral y zumos de naranja y tomate

ELEGIR UNA OPCIÓN

Estación de Cervezas

Mahou 5 estrellas, 1906, Desesperados, Doble Malta 0,0 Mahou

Estación Barra Cockteleria

Mojito Clásico, Apperol, San Francisco



Copa de Navidad 3

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO NAVALOSHACES

Acompañado con almendras fritas, tomatitos cherrys y regañas

Niguiri de salmón con soja
Cucharita de mejillón en escabeche con verduritas salteadas y lima
Micro pita kebab de pull pork con barbacoa y nachos
Lamina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados
Croiss de pastrami con mostaza y miel
Vasito de boletus y foie
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

Cucharita de confit de pato con pure de patatas y naranja.

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

Ocumare de Navidad con dadito dorado Roca de chocolate blanco Dulces navideños.

COPA DE CAVA

El importe del servicio **Cocktail 3 (25)** es de **60,00€ por persona** (impuestos incluidos)



Lámina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados



Carta de bebidas copa Navidad 3

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)
Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)
Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)
Agua mineral y zumos de naranja y tomate

Estación de Cervezas

Mahou 5 estrellas, 1906, Desesperados, Doble Malta 0,0 Mahou

Estación Barra Cockteleria

Mojito Clásico, Apperol, San Francisco



2020 Savellanes