

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.

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

Ana María Sánchez Hernández ana.sanchez@vienacapellanes.com

Liz Alejandra Franco Murcia: liz@vienacatering.com

Teléfono: 670 50 19 89



Manera
Capellanes