Eventos

Copa de vino

con camareros



Viena Capellanes



Copa Tradición

Stick de focaccia Pomodori
Vasito de ensaladilla, ventresca y crujiente
Micromollete español de jamón y queso ahumado
Macaron salado de foie de pato
Nuestras Gildas de queso y tomate seco con patatas chips
Cucharita de salmón con emulsión de Perrins y Wakame

* Una de las referencias saladas podrá reemplazarse por un postre (Nuestro vasito de tarta Sacher con confitura de Albaricoque o brocheta de frutas de temporada)

El importe del servicio **Copa Tradición** es de **27,00€ por persona** para 50 asistentes contratados. (impuestos incluidos) duración: 1 h.
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)



Vasito de ensaladilla, ventresca y crujiente

Viera Capellanes

Copa Boutique

Chips con aroma de Wasabi
Jamón ibérico acompañado de picos rústicos
Vasito de crema de temporada con nube de Idiazábal/Licuado de gazpacho de frambuesa con crispy (según época del año)
Blini de salmón con yogourt, huevas y lima
Brocheta de pollo con salsa Sweet Whisky
Ramillete de brócoli en tempura con alioli y pimentón
Mini búrguer de ternera con cheddar y boletus

* Una de las referencias saladas podrá reemplazarse por un postre (Nuestro vasito de tarta Sacher con confitura de Albaricoque o brocheta de frutas de temporada)

El importe del servicio **Copa Boutique** es de **33,00€ por persona** para 50 asistentes contratados. (impuestos incluidos) duración: 1 h. Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)



Ramillete de brócoli en tempura con alioli y pimentón

Carta de bebidas

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 y agua con gas
Zumo de tomate y zumo de naranja natural

*Bebidas incluídas en las 2 propuestas



Viena Capellanes



El éxito de tu celebración es nuestra premisa

Combinamos excelencia en el producto, una atención impecable y una puesta en escena cuidadosamente diseñada para ofrecer una gran experiencia.

Contacta con nosotros
Ana María Sánchez Hernández **ana.sanchez@vienacapellanes.com**
Liz Alejandra Franco Murcia **liz@vienacatering.com**
Teléfono: **670 50 19 89**

Estaremos encantados de atenderte.



Viena Capellanes

**Dossier vigente desde el 2 de noviembre de 2026*



viena capellanes.com

viena capellanes