Eventos
Copas de Navidad
con camareros



Viena Capellanes

Te proponemos dos opciones de **Copas Navideñas** cuidadosamente seleccionas para compartir y brindar por todo lo bueno que está por venir

¡Haz que esta Navidad comience con un sabor inolvidable!



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.



Copa Navidad 1

Chips con aroma de Wasabi
Stick de focaccia Pomodori
Degustación de sushi compuesta por fotomakis, makis y nigiris,
acompañada de wasabi, salsa de soja y jengibre encurtido
Mini croquetas de boletus
Mini croquetas de cecina y piquillo
Micro mollete español de jamón y queso ahumado
Blini de salmón con yogurt, huevas y lima
Vasito de crema de temporada con nube de Idiazabal
Nuestras Gildas de anchoa y piparra
Brocheta de pollo con salsa Sweet Whisky
Mini búrguer de ternera con queso Cheddar y Boletus
Micro pita Veggie de hummus, maíz y piquillo

DULCES VIENA
Vasito de Lemon Pie con Merengue italiano
Rocas de chocolate y café
Dulces Navideños

COPA DE CAVA

BEBIDAS
Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)
Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)
Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)
Agua mineral y agua con gas
Zumo de tomate y zumo de naranja natural

EL PRECIO TAMBIÉN INCLUYE:
Estación de Cervezas compuesta por:
Mahou Reserva, Ipa Mahou, Mahou 5 estrellas, 1906, Coronita, Doble Malta 0,0 Mahou
Barra de Coctelería con Mojitos, Aperol Spritz y propuesta sin alcohol

El importe de este servicio es de **49,00€** por persona (impuestos incluidos) para mínimo 50 asistentes
Para un número menor de comensales consultar nuestras tarifas.
Mínimo de 30 asistentes
La duración del servicio es de 90 minutos.

Copa Navidad 2

Crujiente de papadum con toque de comino molido
"TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO NAVALOSHACES, acompañado con almendras fritas, tomatitos cherrys y regañas"
Vasito de ensaladilla, ventresca y crujiente
Cucharita de salmón con emulsión de Perrins y Wakame
Blini de boletus con crema de pimienta negra y crispy de cebolla
Macaron salado de foie de pato
Cucharita de pulpo a la Gallega
Mini Bao Pulled Pork BBQ y Crujiente de nachos
Mini croqueta de jamón ibérico
Arrolladito de ternera Tikka Massala
Cake de zanahoria con foie y especias
Tosta mariñeira con queso Brie y huevo trufado
Vasito de crema de temporada con nube de Idiazabal
Piruleta de sobrasada con queso y semillas de amapola
Lámina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados
Lingote de pollo al curry e Idiazábal
Langostinos en panko con salsa agridulce

DULCES VIENA

Bretón de caramelo
Bombón Viena
Dulces Navideños

COPA DE CAVA

BEBIDAS

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)
Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)
Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)
Agua mineral y agua con gas
Zumo de tomate y zumo de naranja natural

EL PRECIO TAMBIÉN INCLUYE:

Estación de Cervezas compuesta por:
Mahou Reserva, Ipa Mahou, Mahou 5 estrellas, 1906, Coronita, Doble Malta 0,0 Mahou
Barra de Coctelería con Mojitos, Aperol Spritz y propuesta sin alcohol

El importe de este servicio es de **52,00€** por persona (impuestos incluidos) para mínimo 50 asistentes
Para un número menor de comensales consultar nuestras tarifas.
Mínimo de 30 asistentes
La duración del servicio es de 2 horas.



Arrolladito de ternera Tikka Massala



Mini Bao Pulled Pork BBQ y Crujiente de nachos



Vasito de ensaladilla, ventresca y crujiente



Cucharita de pulpo a la Gallega



Lámina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados



Nuestras Gildas de anchoa y piparra



Blini de boletus con pimienta negra



Langostinos en panko con salsa agridulce



Brocheta de pollo con salsa Sweet Whisky

Estaciones de refuerzo

IBÉRICA:
Se incluye un jamón ibérico de cebo con su cortador profesional acompañado de picos de Jerez y regañas

QUESOS:
Selección de quesos nacionales e internacionales Manchego DO, Brie francés, Gruyere suizo, San Simón gallego, Pecorino italiano, Cheddar inglés, Gouda holandés y Parmigiano Reggiano Italiano
Acompañado de uvas, frutos rojos, nueces, tostas y panecillos.

SUSHI:
Degustación de sushi compuesta por futomakis, makis y nigiris acompañada de wasabi, salsa de soja y jengibre encurtido

ESENCIA GALLEGA:
Pulpo a feira cortado al momento con parmentier de patata y pimentón servido sobre tablas de madera

HUEVOS A CABALLO:
Huevos de codorniz fritos al momento sobre tostas de pan, preparados frente a los invitados y acompañados de panceta ibérica, morcilla y queso Brie.

Si estás interesado en alguna de estas estaciones consúltanos precios y condiciones.



viena capellanes.com

viena capellanes