



SALAMANCA
MONTALVO

Cóctel aperitivo nº1

Durum de salmón ahumado y gambas
Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresa
Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo
Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce
Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón
Piruleta de langostino
Scones de queso con roast beef a la mostaza
Croquetas caseras

Bebidas:

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Precio por persona: 13,20 € (IVA incluido)

Incluye 8 unidades de comida por persona y 3 de bebida

Duración aproximada del servicio: 40 minutos

Mínimo de comensales a facturar: 25

Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 16,00 € (IVA incluido)

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/22





SALAMANCA
MONTALVO

Cóctel aperitivo n°2

Durum de salmón ahumado y gambas
Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresa
Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo
Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce
Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón
Piruleta de langostino
Scones de queso con roast beef a la mostaza
Croquetas caseras
Bombón de pato y manzana con velo de panceta curada
Arroz del señorito
Embutidos ibéricos
Queso curado y semi-curado

Bebidas:

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Precio por persona: 19,80 € (IVA incluido)

Incluye 12 unidades de comida por persona y 4 de bebida

Duración aproximada del servicio: 60 minutos

Mínimo de comensales a facturar: 25

Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 16,00 € (IVA incluido)

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/22





SALAMANCA
MONTALVO

Cóctel aperitivo nº3

Durum de salmón ahumado y gambas
Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo
Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresa
Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce
Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón
Piruleta de langostino
Scones de queso con roast beef a la mostaza
Croquetas caseras
Bombón de pato y manzana con velo de panceta curada
Arroz del señorito
Embutidos ibéricos
Queso curado y semi-curado
Cazuelita de gambas y chipirones al ajillo
Pimiento rellenos de bacalao y salsa fileto
Pastelitos variados o tarta 3 chocolates

Bebidas:

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales
Café o infusión

Precio por persona: 25,30 € (IVA incluido)

Incluye 14 unidades de comida por persona, 5 de bebida, postre y café o infusión

Duración aproximada del servicio: 90 minutos

Mínimo de comensales a facturar: 25

Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 16,00 € (IVA incluido)

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/22

