Palacio Azcárate
★★★ hotel
restaurante

# PROPUESTA DE APERITIVO 1

Chupito de espárragos blancos con aceite de trujal

Mini sándwich vegetal

Hojaldre de chistorra

Mini croissant de salmón y queso cremoso con eneldo

Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango

Delicia de chipirón con suave espuma de ali oli

Pastelitos variados

Bodega Vino Blanco y Crianza Rioja

Precio 56.50 euros por persona

Duración aproximada del servicio 1hora y media

# PROPUESTA DE APERITIVO 2

Mini croissant vegetal

Dadito de tortilla de patata con ali oli y virutas de jamón

Ensalada de frutos secos con queso de cabra caramelizado y vinagreta de mostaza

Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara

Gilda tradicional de anchoa del Cantábrico

Chapata de ibérico con pimiento verde y aceite del trujal

Mini milhojas de crema y nata

Bodega Vino Blanco y Crianza Rioja

Precio 58.50 euros por persona

Duración aproximada del servicio 1hora y media

Palacio Azcárate
★★★ hotel
restaurante

# PROPUESTA DE APERITIVO 3

Rueda de ibéricos con picos camperos de Jerez

Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra

Chapata de tortilla española

Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz

Croqueta de ibérico

Empanada de atún

Carpaccio de ternera laminada con cremoso de parmesano

Arroz con leche casero

Precio 62.50 euros por persona

Duración aproximada del servicio 2 hora

# PROPUESTA DE APERITIVO 4

Delicia de chipirón con espuma de suave ali oli

Chapata de ibérico con AOVE

Ensalada capresse con vinagreta de mostaza

Mini burguer 100 % vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja

Pulpo cocido en su jugo con parmentier de patata trufada

Lascas de bacalao al pil pil con piel crujiente de bacalao

Risotto de verduritas de la tierra con lascas de parmesano

Tarta de queso con coulis de mango

Precio 65 euros por persona

Duración aproximada del servicio 2 hora

Los aperitivos están pensados para celebraciones en ambientes distendidos. Incluyen un canapé por persona y la sugerencias es completar con ampliación en número de canapés y en mesas temáticas de comida para ofrecer un servicio de comida o cena al uso.

La duración del servicio es aproximada. Para la utilización de las instalaciones posteriormente es necesaria su contratación.

# OTRAS IDEAS

## Mesas Temáticas

**Cortador de jamón ibérico in-situ (100 personas aprox.)**

• Cortador + jamón de cebo ibérico 50% raza ibérica, 50% raza Duroc 650,00 € • Cortador + jamón de cebo de campo ibérico 50% raza ibérica, 50% raza Duroc 715,00 € • Cortador + jamón de bellota 5 jotas 100% raza ibérica 1100,00 €

**Mesa temática de quesos y panes surtidos**

Fantasía quesera formada por los siguientes quesos: **(100 personas aprox.):** • Queso manchego • Queso Idiazábal • Queso Comté • Queso Payoyo • Queso cremoso de Extremadura 695,00 €.

# CONDICIONES GENERALES

## Condiciones Económicas

- En el momento de efectuar la reserva se abonarán 1000 euros en concepto de depósito: los cuales se descontarán del importe total de la factura. Sin la entrega de este depósito no está confirmada ninguna reserva pudiendo el Restaurante disponer libremente de la fecha.

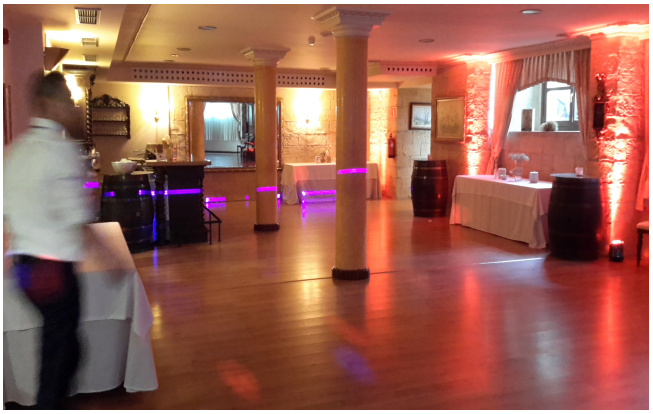
## Condiciones Económicas

- El número de invitados se facilitará 1 mes antes a la celebración del evento con número aproximado. Para entregar la lista de invitados, distribución y sus posibles variaciones la fecha tope será de 15 días antes a su celebración. En este momento se abonará el 50 % del importe total de la factura. El 50 % restante se abonará al día siguiente de la finalización del banquete.

Oferta de contratación de Barra de Bar.

- Barra libre: 15 euros por persona con una duración de 2 horas.

## Licores Para la Barra Libre



La opción de licores que pueden tenerse
En la barra libre:
Orujo, de hierbas, de café y crema orujo.
Brandys: magno, Carlos I I I,
Torres 10.
Whisky: J&B, White libel,
Ballantains
Pacharán: La Navarra
Licores: Licor de Manzana verde, Melocotón y sin alcohol, Bayleis
Ginebras: Beefeater, Tanqueray, Bombay, MG, Gordons, Seagrams
Ron: Bacardi, Brugal, Cacique, Habana Club 7, Barcelo
Vodka: Absolut

Opción de bebidas Premium a carta bajo prepuesto extra.

## Candy Bar, Mesas Dulces

Hasta 100 invitados: 200 €