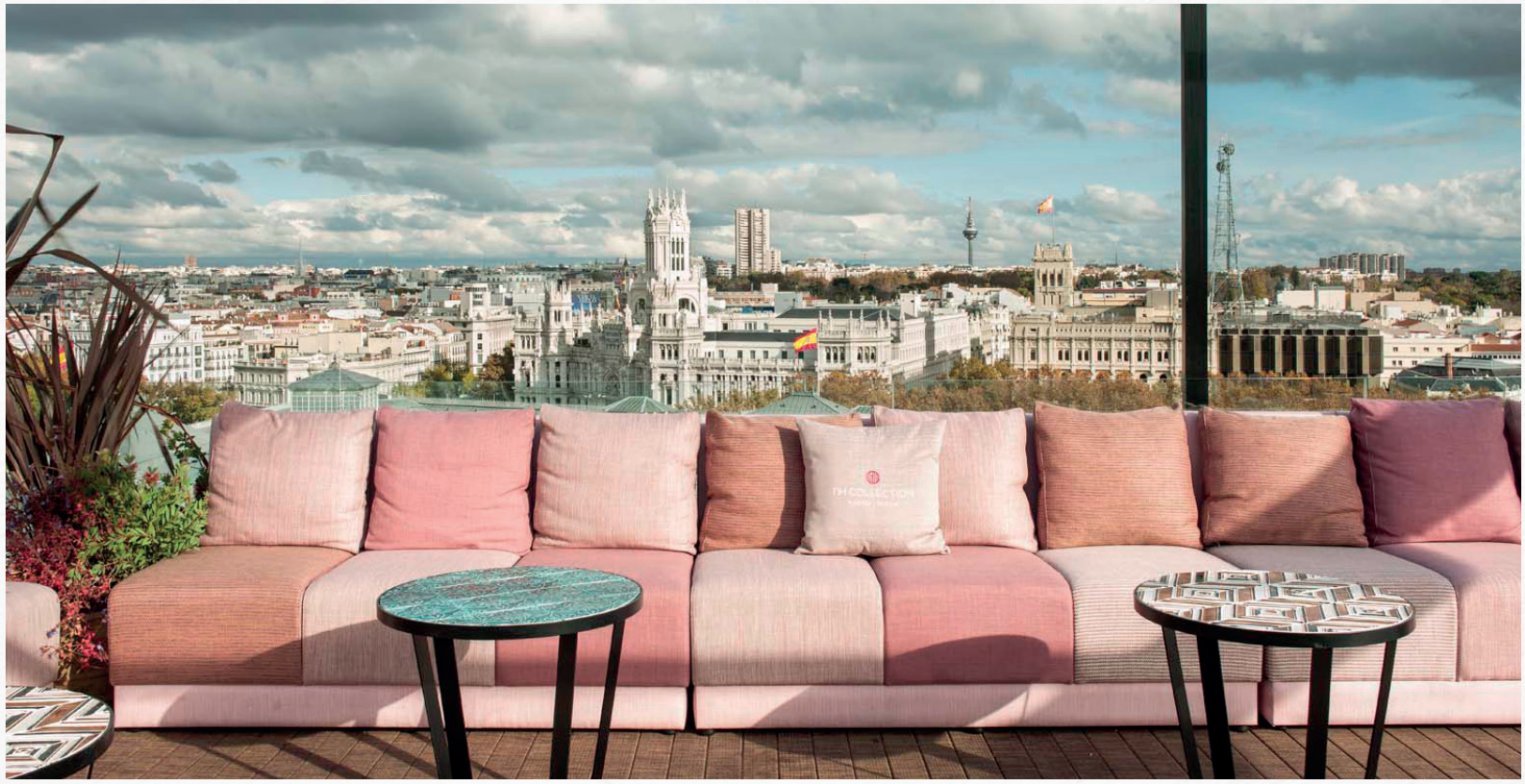
CASA SUECIA

RESTAURANT & COCKTAILS

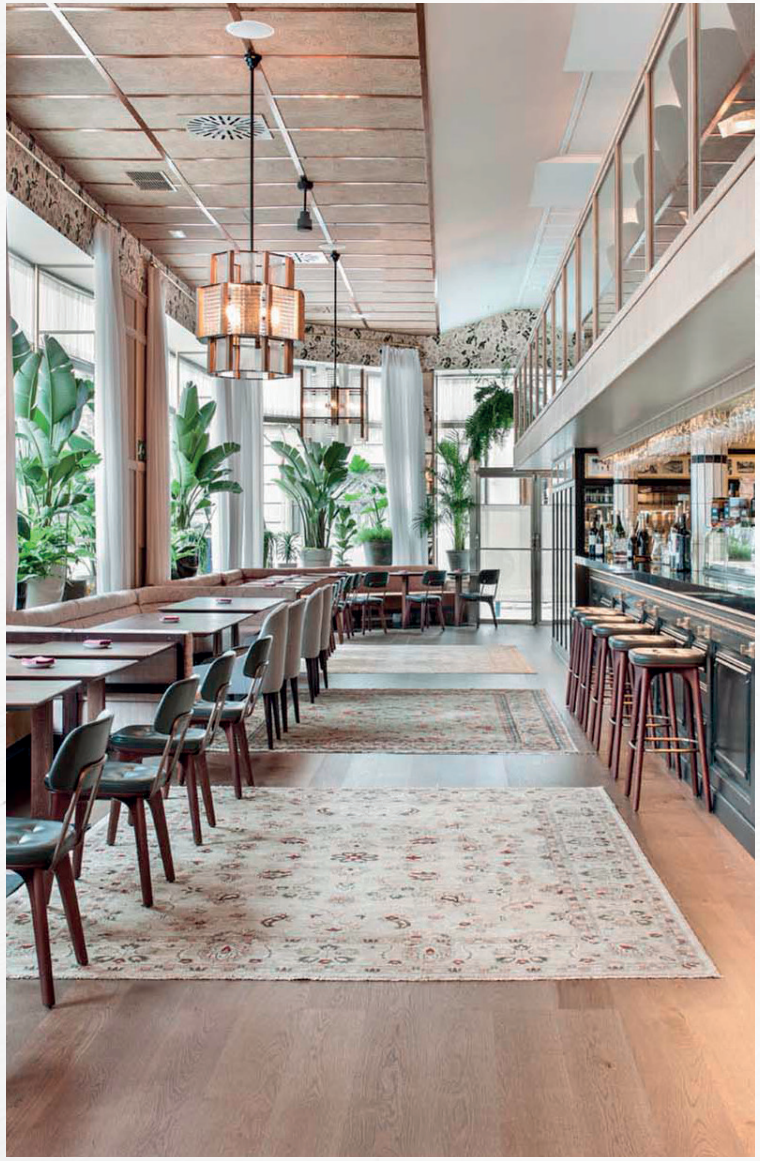
• MADRID •



TERRAZA

MENÚ CÓCTEL

CASA SUECIA
RESTAURANT & COCKTAILS
• MADRID •



LOBBY BAR

CÓCTEL ADRIENNE

(2:00 horas duración)

APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca
Lascas de Parmesano y Uva
Encurtidos Artesanos

CÓCTEL SALADO

Surtido de Ibéricos, Queso Manchego y Pan con Tomate
Shot de Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico [1]
Bocadito de "Ensaladilla Sueca"
Bombón de Foie
Tartaleta de Brandada de Bacalao
Sashimi de Atún
Surtido de Croquetas Caseras
Brocheta de Verduras a la Brasa con salsa Romesco
Brocheta de Pollo y Salsa Teriyaki
Delicias de Merluza de Pincho en Tempura
Solomillo Ibérico con Salsa de Queso

CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada
Repostería Casa Suecia

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Vino blanco Cria Cuervos, D.O. Rueda
Vino tinto Ramón Bilbao, D.O. Rioja
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia [2]

PVP 54 €

[1] En invierno sustituido por Shot de Crema de Marisco
[2] Consulte en la sección de "Corners" upgrade a champagne GH Mumm

10% IVA NO INCLUIDO
MENÚ PARA GRUPOS DE MÍNIMO 25 PERSONAS

CASA SUECIA
RESTAURANT & COCKTAILS
• MADRID •

LIBRERÍA

CÓCTEL JOSEPHINE

(2:00 h duración)

APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca
Lascas de Parmesano y Uva
Encurtidos Artesanos

CÓCTEL SALADO

Jamón Ibérico de Bellota y Pan con Tomate
Shot de Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico [1]
Totopo de Maíz con Guacamole Casero
Brocheta de Cherry con Mozzarella y Pesto Rojo
Sashimi de Atún
Tartaleta de Huevo de Codorniz con Pisto
Arroz del Señoret
Zamburiñas a la Brasa
Brocheta de Langostinos a la Brasa con "Ají Olí"
Tacos de Bacalao en Tempura
Mini Burguer de Buey con Queso y Rúcula

CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada
Repostería Casa Suecia

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Vino blanco Cria Cuervos, D.O. Rueda
Vino tinto Ramón Bilbao, D.O. Rioja
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia [2]

PVP 59 €

[1] En invierno sustituido por Shot de Crema de Marisco
[2] Consulte en la sección de "Corners" upgrade a champagne GH Mumm

10% IVA NO INCLUIDO
MENÚ PARA GRUPOS DE MÍNIMO 25 PERSONAS

CASA SUECIA
RESTAURANT & COCKTAILS
• MADRID •

RESTAURANTE

CÓCTEL ALICE

(2:00 h duración)

APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca
Lascas de Parmesano y Uva
Encurtidos Artesanos

CÓCTEL SALADO

Rueda de Ibéricos y Quesos del País
Selección de Sushi, Makis y Niguiris
Foie con Coulis de Maracuyá
Brocheta de Cherry con Anchoa de Santoña
Bocadito de Roast Beef, Rúcula y Mostaza de Dijon
Lingote de Salmón Noruego
Risotto de Setas y Trufa Negra
Berberechos de Arousa a la Brasa
Chipirón del Cantábrico Encebollado
Shot de Capuccino de Ternera Gallega con su Crema de Patata
Dados de Solomillo de Vaca al Horno de Brasas

CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada
Repostería Casa Suecia

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Vino blanco Cria Cuervos, D.O. Rueda
Vino tinto Ramón Bilbao, D.O. Rioja
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia [1]

PVP 64 €

[1] Consulte en la sección de "Corners" upgrade a champagne GH Mumm

10% IVA NO INCLUIDO

MENÚ PARA GRUPOS DE MÍNIMO 25 PERSONAS

CASA SUECIA
RESTAURANT & COCKTAILS
• MADRID •

CORNERS

Stand de jamón ibérico y chacinas ibéricas 14 €
Incluye cortador de jamón a partir de 60 personas

Stand de tartares 9 €
Steak tartar, tartar de atún y tartar de salmón
Incluye showcooking a partir de 60 personas

Stand de quesos del mundo 9 €

Stand de arroces 10 €

Stand de sushi 10 €
Incluye sushiman a partir de 60 personas

Stand de ostras 12 €

Stand de Champagne GH Mumm Cordon Rouge
Una copa 6 €
Durante todo el cóctel 14 €

Stand de postres 9 €

PRECIO POR PERSONA 10% IVA NO INCLUIDO

G.H.MUMM
CHAMPAGNE

CASA SUECIA
RESTAURANT & COCKTAILS
• MADRID •

HEMINGWAY COCKTAIL BAR

MIXES & CÓCTELES

Paquetes de copas *(1 unidad por persona)*	11 €
Precio especial *(más de 2 unidades por persona)*	10 €

Botellas Estándar	Entre 120 y 150 €
Botellas Premium	Entre 160 y 200 €

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

(Incluye coctelería básica)

2 horas	30 €
3 horas	40 €
4 horas	45 €
5 horas	50 €

BARRA LIBRE PREMIUM

(Incluye coctelería avanzada)

2 horas	42 €
3 horas	55 €
4 horas	65 €
5 horas	72 €

Kiosko de mojitos	400 €

(Para la contratación del kiosko, es condición contar con una de las opciones de barra en el evento)

PRECIO POR PERSONA 10% IVA NO INCLUIDO