

cocktails

COCKTAIL 1 13,40€

- Croquetas caseras de jamón de Ávila
- Brochetas de langostinos nido
- Tortilla española de York y queso
- Chupito de crema de temporada
- Mediana rellena de chorizo a la sidra
- Canastillas de revolconas con torreznos
- Cucharillas de lascas de bacalao con aceite verde
- Capricho de leche frita con canela y azúcar

I.V.A. no incluido.

COCKTAIL 2 16,30€

- Croquetas caseras de jamón de Ávila
- Brochetas de langostinos nido
- Tortilla española de York y queso
- Chupito de crema de temporada
- Mediana rellena de chorizo a la sidra
- Montaditos de pollo en pan de tomate
- Brochetas de salmón ahumado
- Canastillas de revolconas con torreznos
- Cucharillas de lascas de bacalao con aceite verde
- Capricho de leche frita con canela y azúcar
- Cup con crema de limón casera

I.V.A. no incluido.



cocktails



Croquetas caseras de jamón de Ávila
Brochetas de langostinos nido
Tortilla española de york y queso
Chupito de crema de temporada
Mediana rellena de chorizo a la sidra
Montaditos de pollo en pan de tomate
Brochetas de salmón ahumado
Canastillas de revolconas con torreznos

COCKTAIL 3 21.80€

Cucharillas de lascas de bacalao con aceite verde
Canastillas de hojaldre rellenas de brandada de bacalao
Petit fous rellenos de pasta de atún
Brochetas de pollo yakitori
Cucharillas de crema con huevas
Tocinillo de cielo casero
Capricho de leche frita con canela y azúcar
Cup con crema de limón casera

I.V.A. no incluido.

cocktails



Croquetas caseras de jamón de Ávila
Brochetas de langostinos nido
Tortilla española de york y queso
Chupito de crema de temporada
Mediana rellena de chorizo a la sidra
Montaditos de pollo en pan de tomate
Brochetas de salmón ahumado
Canastillas de revolconas con torreznos
Cucharillas de lascas de bacalao
con aceite verde

COCKTAIL 4 26.40€

Canastillas de hojaldre rellenas de brandada
de bacalao
Petit fous rellenos de pasta de atún
Brochetas de pollo yakitori
Cucharillas de crema con huevas
Saquitos rellenos de queso del Tiétar y
vegetales
Pan de pasas con mousse de foie casero
Torta del Casar con regañás
Capricho de leche frita con canela y azúcar
Cup con crema de limón casera
Tocinillo de cielo casero

I.V.A. no incluido.

cocktails



- Croquetas caseras de jamón de Ávila
- Brochetas de langostinos nido
- Tortilla española de york y queso
- Chupito de crema de temporada
- Mediana rellena de chorizo a la sidra
- Montaditos de pollo en pan de tomate
- Brochetas de salmón ahumado
- Canastillas de revolconas con torreznos
- Cucharillas de lascas de bacalao con aceite verde
- Canastillas de hojaldre rellenas de brandada de bacalao

COCKTAIL 5 33.10€

- Petit fous rellenos de pasta de atún
- Brochetas de pollo yakitori
- Cucharillas de crema con huevas
- Saquitos rellenos de queso del Tiétar y vegetales
- Merluza a la romana con salsa ali-oli
- Pan de pasas con mousse de foie casero
- Torta del Casar con regañás
- Jamón ibérico en virutas con picos
- Brochetas de fruta con salsa yogur
- Capricho de leche frita con canela y azúcar
- Cup con crema de limón casera

I.V.A. no incluido.

cocktails

CONDICIONES CONTRACTUALES PARA COCKTAILS

- 1 Los cocktails serán a partir de 30 personas.
- 2 Duración:
 - a. Para los cocktails nº 1 y nº 2 será de 1 hora y media.
 - b. Para el cocktail nº 3 será de 2 horas.
 - c. Para los cocktails nº 4 y nº 5 será de 3 horas.
 - d. A partir de la hora contratada se cobrará 10 euros por persona con la bebida del cocktail contratado.
- 3 No estará incluido en el cocktail el servicio de camareros, el menaje, el transporte, montaje, recogida y limpieza.
Dichos servicios tendrá un coste de 5 euros por persona.
- 4 Si se requieren sillas y mesas se cobrará 3 euros por cada elemento.
- 5 La dirección aconseja un camarero por cada 20 personas.
- 6 El IVA no está incluido en el precio del cocktail y será del 8%.
- 7 Se cobrará, como mínimo, por el número de invitados confirmados vía fax (920 25 59 54 / 920 25 05 43) o mediante correo electrónico (barbacana@barba.es) OCHO días antes de la fecha del servicio. En caso de asistir un número superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del precio por persona del presupuesto aceptado.
- 8 La cantidad correspondiente hasta el 50% del total del presupuesto del cocktail, se abonará en concepto de señal a su confirmación, y el resto durante la semana siguiente de la realización del servicio.
- 9 En caso de que el personal de seguridad, fotógrafos, etc. deba ser atendido, el cliente deberán pedir presupuesto y menú.
- 10 La confirmación de este presupuesto será aceptada por parte de BARBACANA siempre que el cliente envíe este presupuesto firmado con la aceptación del mismo.
- 11 El presupuesto tendrán vigencia por 10 días.



barbacana