

COCKTAILS RESTAURANTE VORAZ

COPA DE BIENVENIDA

Duración 30 minutos

Patatas chips
Aceitunas rellenas en casa
Cake de aceitunas relleno de crema de prosciutto
Brocheta de Mozzarella y Tomate seco

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

Precio por persona: 15€ + 10%IVA

APERITIVO

Duración 45 minutos

Fríos

Patatas chips con toque Tex Mex
Cuñitas de Queso en aceite con cabello de Ángel
Taquitos de Tortilla
Cake de aceitunas relleno de crema de prosciutto
Miniensalada Tropical

Calientes

Croquetitas del Chef
Brocheta de Pollo Oriental

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

Precio por persona: 20€ + 10%IVA

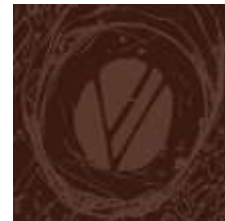
V

O

R

A

Z



BUFFET - 1

Snacks en mesas

Patatas Chimichurri
Nachos con Guacamole
Aceitunas rellenas en casa

Buffet

Buffet de Cuatro quesos

Rulo de Cabra, Oveja en Aceite, Queso Azul Inglés, Gouda al comino
Acompañados de frutos secos y cabello de ángel

Sushi Variado

Makis, California Roll y Nigiri

Buffet Fríos

Mini-Ensaladillas
Vasito de Salmorejo
Salmón ahumado en timbal de ricotta

Buffet Caliente

Cucurucho de Choco frito y croquetas caseras

Fideua de Marisco

O

Arroz con Pollo al Curry

O

Carrillera Ibérica al Oloroso con patatas panaderas

Postre

Surtido de repostería:
Brownies, Tartitas de queso, Pastelillos de Nata

Bebidas:

Barra de bebidas con agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

Precio por persona: 25€ + 10%IVA

V



R

A

Z

* Este menú tiene una duración estimada de 60 minutos una vez iniciado el servicio



BUFFET - 2

Snacks en mesas

Patatas Chimichurri
Nachos con Guacamole
Aceitunas rellenas en casa

Buffet

Buffet de Embutidos Cuatro variedades

Taquitos de Salchichón ibérico
Chorizo ibérico
Jamón Ibérico con pan de cristal con tomate
Butifarra Blanca

Buffet Frío

Mini-Ensalada Tropical
Mini-Salmorejos
Salmón ahumado en timbal de ricotta

Tortillas Variadas

Campera, Berenjenas, Bacalao con pimientos verdes

Buffet Caliente

Montadito de lomo
Brocheta de Pollo

Fideua de Marisco

O

Arroz con Pollo al Curry

O

Carrillera Ibérica al Oloroso con patatas panaderas

Postre

Surtido de repostería:
Brownies, Tartitas de queso, Pastelillos de Nata

Bebidas:

Barra de bebidas con agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

Precio por persona: 25€ + 10%IVA

* Este menú tiene una duración estimada de 60 minutos una vez iniciado el servicio

V

O

R

A

Z



COCKTAIL ESPECIAL GRUPOS JOVENES

Fríos

Wao –Bao de Pisto Hojaldrado
Nachos TexMex con Guacamole
Bombón de Queso
Taquitos de salchichón ibérico con grisinis
Cake de aceitunas negras con mousse de prosciutto
Minibrioche de Ibérico

Calientes

Burguer de Buey completa
Buffet de Pizzas variadas
Adobito frito Sevillano

Postre

Mini-Brownies, Sorbete de Crema helada Bourbon

Bebidas:

Barra de bebidas con agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

Precio por persona: 25€+ 10%IVA

V

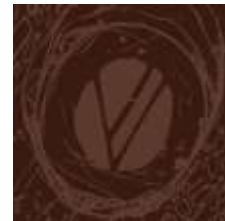
O

R

A

Z

* Este menú tiene una duración estimada de 60 minutos una vez iniciado el servicio



COCKTAIL VORAZ - 1

Snacks para despertar el apetito

Tenderete de Patatas fritas
Yuca frita con Tapenade
Nachos con Guacamole
Aceitunas rellenas en casa

Quesos de Cuatro maneras

Uva rellena al Cabrales
Trufas de Queso de Cabra y Almendras
Cuñitas de Manchego en aceite de Oliva
Bombón hojaldrado de queso

Aperitivos Fríos

Taquitos de Foie y pipas
Tartaletas crujientes de Codorniz en ensalada Waldorf
Vasito de nuestra Mousse de Salmorejo con arroz
Bombón hojaldrado de pisto
Mini Cake de aceitunas negras con crema de Prosciutto y mantequilla de Trufa
Timbal de ricotta y salmón marinado

Calienta Motores

Verduras en Tempura
Rissotto gratinado de Zamburiñas
Croquetitas de pollo a la Carbonara
Choquitos fritos
Bocadillo de morcilla
Huevo de codorniz sobre brandada de bacalao

Trío de Carnes

Pollo al Tex Mex con salsa Chili
Ibérico al Gouda con miel y mostaza
Ternera al chimichurri con salsa barbacoa

Acabando con dulce sensación

Brownies, Tartitas de queso, Petisú de 4 formas

Bebidas:

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

Precio por persona: 30€ + 10%IVA

* Este menú tiene una duración estimada de 90 minutos

V

O

R

A

Z



COCKTAIL VORAZ - 2

Snacks para despertar el apetito

Tenderete de Patatas fritas
Yuca frita con Tapenade
Nachos con Guacamole
Aceitunas rellenas en casa
Nuestro pan de Gambas

Quesos de Cuatro maneras

Uva rellena al Cabrales
Trufas de Queso de Cabra y Almendras
Cuñitas de Manchego en aceite de Oliva
Bombón hojaldrado de queso

Aperitivos Fríos

Piruleta de Foie y Frutos rojos
Tartaletas crujientes de Cordoniz en ensalada Waldorf
Tataki de Atún en sésamo con ensalada de algas
Vasito de nuestra Mousse de Salmorejo con arropé
Bombón hojaldrado de pisto
Mini Cake de aceitunas negras con crema de Prosciutto y mantequilla de Trufa
Timbal de ricotta y salmón marinado

Calienta Motores

Verduras en Tempura
Rissotto gratinado de Zamburiñas
Croquetitas de pollo a la Carbonara
Choquitos fritos
Rollito de Txangurro a la Donostiarra
Bocadillo de morcilla
Huevo de codorniz sobre brandada de bacalao
Falsa canela de Rabo de Toro

Trío de Carnes

Pollo al Tex Mex con salsa Chili
Ibérico al Gouda con miel y mostaza
Ternera al chimichurri con salsa barbacoa

Acabando con dulce sensación

Brownies, Tartitas de queso, Petisú de 4 formas y Chupa Chups de Gin Tonic

Bebidas:

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

Precio por persona: 35€ + 10%IVA

* Este menú tiene una duración estimada de 90 minutos

V

O

R

A

Z



EXTRAS PARA LOS COCKTAILS

*10% de IVA no incluido en estos precios

- Plato de Jamón (4 personas): 4 €/comensal
- Plato de Chacina variada (4 personas): 2.5 €/comensal
- Cortador de Jamón: 450€ (incluido jamón de 7 Kg)
- Mesa de 12 variedades de Quesos con acompañamientos: 4 €/comensal
- Mesa de 6 variedades de Chacinas: 4 €/comensal
- Mesa Japonesa con Makis, Rolls, Niguiiri y Tatiki:
 - Bandeja de 20 piezas 30€
 - Bandeja de 40 piezas 60€
 - Bandeja de 76 piezas 116€

SHOW COOKING

- Tepanyaki de Carnes 15€/comensal
- Huevos de Codorniz con Jamón 9€/comensal
- Migas con Huevos rotos y Chorizo Criollo 12€/comensal
- Puesto de Sashimi de Atún, Salmón y Pez Espada: 9 €/comensal

BUFFET PUNTO CALIENTE COMIDAS EXÓTICAS

- Tacos Mexicanos o Burritos
- Pollo al Curry
- Cous-Cous Marroquí (de verdura o verduras y carne)
15€/comensal

APERITIVOS EXTRA REFUERZOS

- Mini Burguer Completa
- Huevo frito crujiente
- Cazuelitas:
 - Carrillera al Oloroso
 - Fideua
- Rissoto de Setas y Trufa
- Arroz Meloso con langostinos
- Potaje de garbanzos
- Pisto con huevo
- 2.5€ / Ud.

*10% de IVA no incluido en estos precios.

V



R

A

Z