



CÓCTEL DELIGHT

32,9€/PERSONA

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de Bellota con *tumaca*, tostitas y picos
Flores de queso *Tête de Moine*, sobre tostitas de pasas

VASITOS

Salmorejo a la albahaca
Gazpacho verde de aguacate

BROCHETAS

Tomate seco, queso y aceituna negra en salsa *pesto*
Salmón marinado con salsa de eneldo

BOCADITOS CALIENTES

Croquetas de jamón de Guijuelo
Mini-hamburguesa de solomillo de ternera con queso *cheddar*
Tiras de pollo frito con tomate confitado
Dados de bacalao a la romana con mayonesa
Rissoto de setas al perfume de trufa en cucharitas
Saquitos de morcilla y piñones con compota de manzana

POSTRE

Plátanos flambeados y helado de vainilla con virutas de barquillo
Duo de soufflés de chocolate: Blanco y negro





CÓCTEL PREMIUM

39,9€/PERSONA

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico cortado a mano con pan tumaca

Flores de queso *Tête de Moine*

SUSHI

Makis de gambas y pepino

Californian Rolls de mango y aguacate

Tostas de pasas, foie *micuit* y reducción de Pedro Ximénez

Brochetas de salmón marinado en salsa de eneldo

BOCADITOS CALIENTES

Cucharitas de *Rissoto* de setas con perfume de trufas

Dados de bacalao a la romana con mayonesa

Mini *burguers* de solomillo de ternera con queso *cheddar*

Brochetas de secreto ibérico al *Teriyaki*

Tiras de pollo marinado y tomate confitado

Mini-*crêpes* de pato y reducción de Martini rojo

POSTRES

Chupitos de yogurth de limón, almendra y café

Profiteroles caseros de crema y chocolate

Duo de soufflés: chocolate negro y chocolate blanco





SERVICIO DE BEBIDAS

En cualquiera de los menús el servicio de bebidas incluye:

- Refrescos: Coca cola, coca cola light, fanta naranja, fanta limón y sprite
- Zumos: naranja y tomate
- Vinos: Blanco (Rueda), Tinto (Rioja Crianza)
- Cervezas: Con y Sin alcohol
- Agua con y sin gas

SERVICIO

Los menús para Comuniones de Rossini Catering, incluyen:

- Servicio de camareros
- Mantelería propia
- Vajilla, menaje y cristalería
- Transporte, montaje y desmontaje hasta 150 km de Madrid
- Centros de flores, ramilletes en todas las mesas
- Minuta del menú impresa y personalizada

NOTAS

La fecha quedará reservada en firme mediante el abono de 600 euros en concepto de señal y compromiso. El número de invitados definitivo será confirmado con 2 días de antelación a la celebración del mismo. Estas propuestas pueden ser modificadas según sus gustos y preferencias, así como confeccionar cualquier otro.

Dispondremos de platos especiales para sus comensales con alergias sin coste adicional para usted.

