



CÓCTELES
NAVIDAD

IRVIA
CATERING

Con nuestros productos en pintxos fríos

Dado de pastel de txangurro en cogollo de Tudela y mahonesa de tomate label

Txalupa de pomada de piquillo con lomo de anchoa del Cantábrico

Emparedado de Idiazabal batido al txakoli + serrín de nueces

Bacalao con crema de pil-pil en tosta rústica

Txiki de mousselina de jamón

Gilda

Bodega

Agua de Bilbao Brut "Alsina & Sarda"

Vino tinto Crianza Lacort

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Txakoli de Bizkaia

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 22,20 € + 10% IVA



Bocados fríos:

Pan de cereales con roastbeef y mantequilla de mostaza + rúcula
Kebab de lumagorri con microvegetales y mahonesa de sésamo
Foie Mi-cuit en pan de arándanos con su confitura
Paté de alcachofa con chispas de cecina en coca
Dátil relleno con almendra frita mediterránea
“Tartar & Tártara” de salmón sobre blini
Brocheta de cigalita co piña y caqui
Petit-pain de mousselina de jamón

Dulces

Zuribeltzas

-bizcocho de mantequilla bañado en chocolate blanco y negro-

Bodega

Cava Rosé Brut Bach

Vino tinto Crianza Lacort

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Vino blanco Verdejo y Moscato

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 26,50€ + 10% IVA



Bocados fríos

Tarrito de invierno: mousse de oca, fondo de mango y polvo de almendras
Teja salada con lámina de roast beef y chispas de guindilla
Macarrons al aroma de trufa con pomada de hongos
Salmón marinado al eneldo con su caviar sobre blini
Croissancito de ensalada de cangrejo y puerro
Pan de tomate con aguacate y anchoa
Lascas de jamón con picos
Falsa trufa de queso

Bocados caliente

Cazuelita de txistorra a la sidra + pan de maíz
Puntas de piquillo rellenas de carrillera

Dulces

Carolinas y canutillos de Bilbao

Bodega

Cava Rosé Brut Bach
Vino tinto Crianza Lacort
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino blanco Verdejo y Moscato
Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 31,00 € + 10%



Tablas de ibéricos:

Jamón, caña de lomo, salchichón y chorizo con picos y panes

Bocados fríos

Copita de tartar de vieiras y pulpo con mahonesa de pimentón + germinados

Brocheta de pastel de carne con albaricoque deshidratado

Bombones de foie Mi-cuit dos sabores: naranja y pistacho

Piquillos rellenos de mousse de arroz finas hierbas

Bizcocho de calabaza con crema de roquefort

Brocheta de langostino con piña y coco

Chupito de crema de hongos

Bocados calientes

Brocheta de dúo de champiñones rebozados + bacón

Vol au vant de paté de morcilla con tomate casero

Pantxineta de pato y manzana

Brocheta de cordero del País

Dado de merluza frita

Postre

Surtido de pastelitos bocado

Trufas al cava, al ron y al whisky

Bodega

Cava Rosé Brut Bach

Vino tinto Crianza Lacort

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Vino blanco Verdejo y Moscato

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Con servicio de camareros, vajilla, mantelería, mobiliario y decoración
Este servicio tiene una duración de hora y media a partir de la hora acordada.

Cortesía de Iruña Catering: dulces navideños de nuestro obrador

Precio comensal son 38,50 € + 10% IVA



PUEDES COMPLETAR EL COCTEL CON NUESTROS PUESTOS TEMATICOS

La decoración y el vestuario del personal que atiende estos puestos ira acorde con el puesto elegido

“TODO SOBRE EL JAMÓN IBÉRICO” Con apoyo de vino tinto Rioja son 11,80 €/comensal

Pan de pueblo con tomate y lasca jamón
Tosta de mousseline de jamón
Taquitos de jamón con picos
Bolitas de melón con jamón
Tirabuzones de jamón envuelto en grisin

“TODO SOBRE EL MAR” con apoyo de Txakoli son 10,80 €/comensal

Zamburiñas con mahonesa de lima
Brocheta de pulpo con pimentón
Brocheta de langostino con piña y coco
Cucharita de ventresca con pomada de piquillo
Pan de centeno con aguacate y lomo de anchoa artesana
Cóctel de mariscos sobre microvegetales con caviar de salmón en microvajilla

Quesos del País con sus golosinas - uvas frescas, pasas, nueces y orejones- con barra de txakoli son 8,20 €/comensal

Agujas de Idiazabal
Queso caliente con nachos
De nata con polvo de nueces
Tacos de manchego semi-curado
De finas hierbas en microvajilla con grisin
De cabra con pistacho y pizca de azúcar moreno

Pieza entera de Jamón ibérico Puro de Bellota al corte son 690 €/ud.

Un segundo jamón cortado en el office pasado por las camareras son 520 €/ud.

Bombones de foie Mi-cuit sabores naranja, pistacho, Oporto, almendra y natural apoyado con vino blanco Diamante son 10,30 €/comensal

Nota: Aconsejamos la cantidad de comensales a contratar de cada puesto según el cóctel contratado (50%, 60%...

....Y SI CONTINUAIS LA FIESTA OS PROPONEMOS

BARRA LIBRE CON MOJITOS Y TODO TIPO DE BEBIDAS:

- 1 hora son 13,00 €/persona
- 2 horas son 18,00 €/persona
- 3 horas son 21,00 €/persona – al término de la misma ofrecemos 3 pintxos por persona

DISJOCKEY

Música ambiente aperitivo + 2 horas de discoteca son 500,00 €
Ampliación hora discoteca 100,00 €

Notas: 10% I.V.A no incluido





*C/ Berástegui, 4. 6ª Izda.
E-48001 Bilbao Bizkaia
Teléfono: 944 249 059
E-mail: info@grupoiruna.net*