



Dossier de eventos corporativos

Cumpleaños, bautizos, graduaciones y más



Partida de Valverde Alto Pol.1 N°223
Elche C.P. 03139

Móvil 654-358-945

www.fincaveneciaeventos.com

MENÚ COCTEL



1. Surtido de Ibéricos
2. Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces
3. Tartar de atún con verduritas frescas, aceite de sésamo, Lima y perlas de Salmón
4. Cigarrito de Brie con Confit de pato y piña glaseada
5. Chupito de Salmorejo con Cristal de jamón y huevo de codorniz con aceite de desierto
6. Fideuá
7. Queso Brie empanado en Costra de frutos secos y especias con mermelada casera de fresas naturales

(+8 del grupo de aperitivos a elegir)
15 en total

Aperitivos Intercambiables

Fríos

1. Cucharadita de Pipirrana brounoise con hueva de Merluza y Perlas de Vinagre
2. Espuma de Queso Fresco con frutos del bosque, ramita de apio y sal del Himalaya
3. Cucharadita de tabouleé con Sardina ahumada y crudité de Verduritas
4. Cucharadita de Ajo Blanco con Uvas, Atún y tapenade de Aceituna Negra
5. Cucharadita de Guacamole con Quisquilla de Huelva
6. Surtido de Patés franceses con binomio de Mermeladas
6. Sopa de melón con menta y virutas de jabugo
7. Quiche Lorraine

Calientes

8. Copa de tempura de Verduritas Veneciana con reducción de Soja
9. Burrito mexicano estilo del chef
10. Rissoto de Hongos, Setas, Calabacín y Parmesano
11. Arroz Negro de Pescados y Mariscos con Graten de Ajetes
12. Chips de Berenjena con Miel de Apio

Con coste extra:

13. Crujiente de Morcilla y manzana ácida con piñones y Queso de cabra
14. Trilogía de Sushi estilo del Chef. (Coste Extra, 2,95 € p/persona)
15. Crema de foie con salteado de fresas con Balsámico. (Coste Extra, 1,95€ p/persona)
16. Gambas en salsa de langosta. (Coste Extra, 1,50 € p/persona)
17. Cucharadita de pulpo con patata confinada al azafrán, con Mouselina de Almendra y Pimentón (Coste Extra, 1,50 € p/persona)
18. Brocheta de Verduritas Venecianas con reducción de Soja y Sésamo (Coste Extra, 1€ p/persona)

Incluye bebidas

(Cerveza y Refrescos, Vino Blanco y Vino Tinto Selección, Agua)





MENÚ 1

Al centro

Rosca de Pan AOVE con Morteritos de tomate y Alioli
Surtido de Ibéricos
Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces
Surtido de Croquetas
Salmorejo con Virutas de Jabugo y huevo
Ensalada Veneciana con brotes de guisantes y
vinagreta de fresas



Plato principal

Bacalao confitado con Mouselina de ajetes, xanfaina
atomatada y aceite de finas hierbas.
o
Solomillo de cerdo con trincar de la Cerdeña y setas de
temporada

Postres

Bodega

Aguas minerales
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco y Vino Tinto Selección
Cava y Cafés





MENÚ 2

Al centro

Rosca de Pan AOVE con Morteritos de tomate y Alioli
Surtido de Ibéricos
Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces
Surtido de Croquetas
Salmorejo con Virutas de Jabugo y huevo
Ensalada Veneciana con brotes de guisantes y
vinagreta de fresas



Plato principal

Dorada con verduritas al vapor al pesto y
aceite de hierbas
o
Carrillada estofada con verduritas a la Parmentier
con trufa

Postres

Bodega

Aguas minerales
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco y Vino Tinto Selección
Cava y Cafés



MENÚ 3

Al centro

Rosca de Pan AOVE con Morteritos de tomate y Alioli

Surtido de Ibéricos

Surtido de Quesos Internacionales con Uvas y Nueces

Surtido de Croquetas

Salmorejo con Virutas de Jabugo y huevo

Ensalada Veneciana con brotes de guisantes y
vinagreta de fresas

Tartar de Atún con verduritas, aceite de sésamo y lima

Sorbete a elegir

Plato principal

Lubina con setas de temporada y verduritas al vapor
con Tapenade de aceituna negra

o

Solomillo de cerdo con arroz salteado de pasas y
piñones con salsa de ciruela

Postres

Bodega

Aguas minerales

Cerveza y Refrescos

Vino Blanco y Vino Tinto Selección

Cava y Cafés

MENÚ INFANTIL

Al centro

Patatas chips
Jamón Serrano
Queso semicurado
Minicroquetas

Plato principal

Solomillo de Pollo a la Milanesa con patatas barbacoa
O
Hamburguesa de ternera con patatas barbacoa

Postres


Helado de sabores


*** Incluye bebidas (agua, refrescos)**

Monitor y actividades incluido

CONTACTO

Móvil 654-358-945

 @fincavenecia_eventos

 Finca Venecia Eventos

hola@fincaveneciaeventos.com