



## **MENU CÓCTEL NETWORKING - MOTIVATING TALKS**

### **APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES**

- BUFET DE QUESOS ARTESANOS
- JAMON IBERICO CON PAN DE CRISTAL
- BROCHETAS DE PERLAS DE MOZARELLA CON ANCHOAS Y OLIVAS
- BROCHETA DE QUESO MAHONES CON UVA Y HIERBABUENA
- HUEVOS FRITOS DE CODORNIZ CON SOBRASADA
- TOSTA DE HIGOS CON FOIE GRAS DE PATO CAMELIZADO
- ESPARRAGOS VERDES EN TEMPURA
- FOIE GRAS DE PATO CAMELIZADO SOBRE PAN DE ESPECIAS
- BACALAO MARINADO SOBRE PASTEL DE ESCALIVADA
- GAMBA CON GUACAMOLE Y HUEVOS DE CODORNIZ
- SALTEADO DE GAMBAS Y GULAS AL AJILLO
- TARTARO DE SALMON
- TARTAleta DE SETAS GRATINADAS CON QUESO DE CABRA
- TEMPURA DE LANGOSTINOS CON SALSA COCTAIL
- CROQUETAS DE PULARDA Y JABUGO
- MONTADITO DE MAGRET DE PATO CON COMPOTA DE CEBOLLA Y NARANJA
- MINI HAMBURQUESAS
- PAPILOT DE QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA

### **POSTRES DULCES**

- MUS DE YOGUR Y LIMON CON PIEL DE NARANJA CONFITADA
- MINI BROCHETAS DE FRUTAS
- TAPONCITOS DE FONDAN DE CHOCOLATE
- MUS DE MANGO
- MINI DOBLEGATS DE CREMA Y CHOCOLATE

### **BEBIDAS:**

- PORTIA CRIANZA, MESTA VERDEJO, CAVA CODORNIU BRUT RESERVA
- AGUAS, REFRESCOS Y CERVEZAS