



PERSONALIZA TU COCTAIL

**_opciones para configurar su evento por asistente_
Elige 1 opción de cada una de las familias**

DE LOS EMBUTIDOS SELECTOS

***el corte a cuchillo en directo conlleva un suplemento**

Jamón de Cerdo Duroc al corte de cuchillo*
Cecina de Buey ahumada de los Valles del Esla
Jamón Ibérico de recebo (corte a maquina)
Tabla de Ibéricos (jamón, chorizo, lomo y salchichón)

BROCHETAS SELECTAS

***opción de hogaza rellena de choricillos a la sidra**

Pulpo con patata, aceite de humo y pimentón
Bolita de foie cubierta de chocolate
Perla de mozzarella, cherry, anchoa y pesto
Tempura de verduras con salsa romescu

TARDALETA DE MASA BRISA

***opción de empanada (atún, huevo, cebolla y pimiento)**

Quiche con bacon ahumado, cebolla dulce y queso azul
Escalibada de verduras naturales con anchoa y ajoaceite
Mouse de foie con fresa natural y confitura de P.X.
Ventresca de bonito con salsa tartara y germinado

VASITOS A CUCHARA

***opción de paella del señorito servida en estación**

Migas aragonesas con papada, uva y huevo de codorniz
Huevos rotos con patatas chips y picadillo soriano
Arroz cremoso de trigueros y setas al aroma de trufa
Fondo de patata cremosa con langostino crujiente

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza
Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530
www.aidagastroespacio.com



MINI CROQUETAS

Queso cabrales
Ternasco de Aragón
Longaniza de Graus
Selección de setas

Jamón de Teruel
Bacalao
Queso azul
Morcilla / membrillo

BUNIES DE SESAMO O MINICHAPATAS

Tortilla de patata con tomate y lacón
Hamburguesa con queso y cebolla dulce
Sobrasada con bacon y queso brie
Arenque, tomate, pepinillo y piquillo

MONTADITOS DE HOGAZA

Salmon ahumado con salsa tartara
Queso de cabra con manzana caramelizada
Matrimonio de anchoa/boquerón con tapenade
Batido de cangrejo con huevo duro

BODEGA: aguas, refrescos, Somontano D.O. y cervezas.

PRECIO POR PERSONA: 25€ / I.V.A INCLUIDO

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza
Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530
www.aidagastroespacio.com



INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

1- El coctail tiene una duración aproximada de dos horas e incluye una opción de cada una de las familias. Si desea ampliar la cantidad o elegir varias opciones de la misma familia consulte presupuesto.

2- En el coctail se incluye pastelería fina o tarta de celebración. Debe optar por una opción de cada una de las familias propuestas (vasitos, montaditos, minicroquetas...)

3- El coctail incluye el espacio acordado para su celebración así como los medios técnicos que Aida pueda proporcionarles.

4- Los asistentes al coctail deben cerrarse con 24h. de antelación siendo el mínimo para este tipo de eventos 25 asistentes

5- Disponemos de selección de música aleatoria o disponer de su música personalizada que deberán entregar en una memoria usb

6- La contratación de personal para dinamizar el evento (música, risoterapia, humor, cocteleria) se cotizara aparte

7- Si desean ampliar el evento en el postre con una copa de cava para el brindis, el precio aumentara en 1€/asistente

8- Si desean ofrecer vinos Crianza en su coctail, el precio aumentara en 1€/asistente

9- Disponen de opción de servicio de barra libre 14€/2horas o 18€/3horas

10- Las copas por asistente en estos eventos, se tarifican:

- Combinados primeras marcas: 5€

-Combinados Premium: 7€

-Licores o cervezas importación: 3€

-Chupitos de alcohol: 2€

-Bonocopa: 20€/5 copas o escalado copas a consultar.

Todo lo anterior es sin duda información abierta a sugerencias y modificaciones según el evento que debamos organizar.

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza
Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530
www.aidagastroespacio.com