

ORENSE
22



cocktails
2025/26

vino español

T&S



1

Aceitunas gordales aliñadas

Tabla de fuet, jamón ibérico y queso Idiazabal

Tortilla de patatas

Canapé de foie con chutney de higos

Empanada atún

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda,
vino tinto Rioja o Ribera

2

Tabla de jamón ibérico, salchichón y chorizo

Tabla de quesos (manchego, parmesano e
Idiazabal)

Tartaleta de ensaladilla rusa con langostinos

Tosta de anchoas del Cantábrico con tomate

Croquetas de jamón ibérico

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda,
vino tinto Rioja o Ribera

3

Gildas

Tabla de lomo y jamón ibérico

Tabla de quesos D.O.

Tortilla de patatas

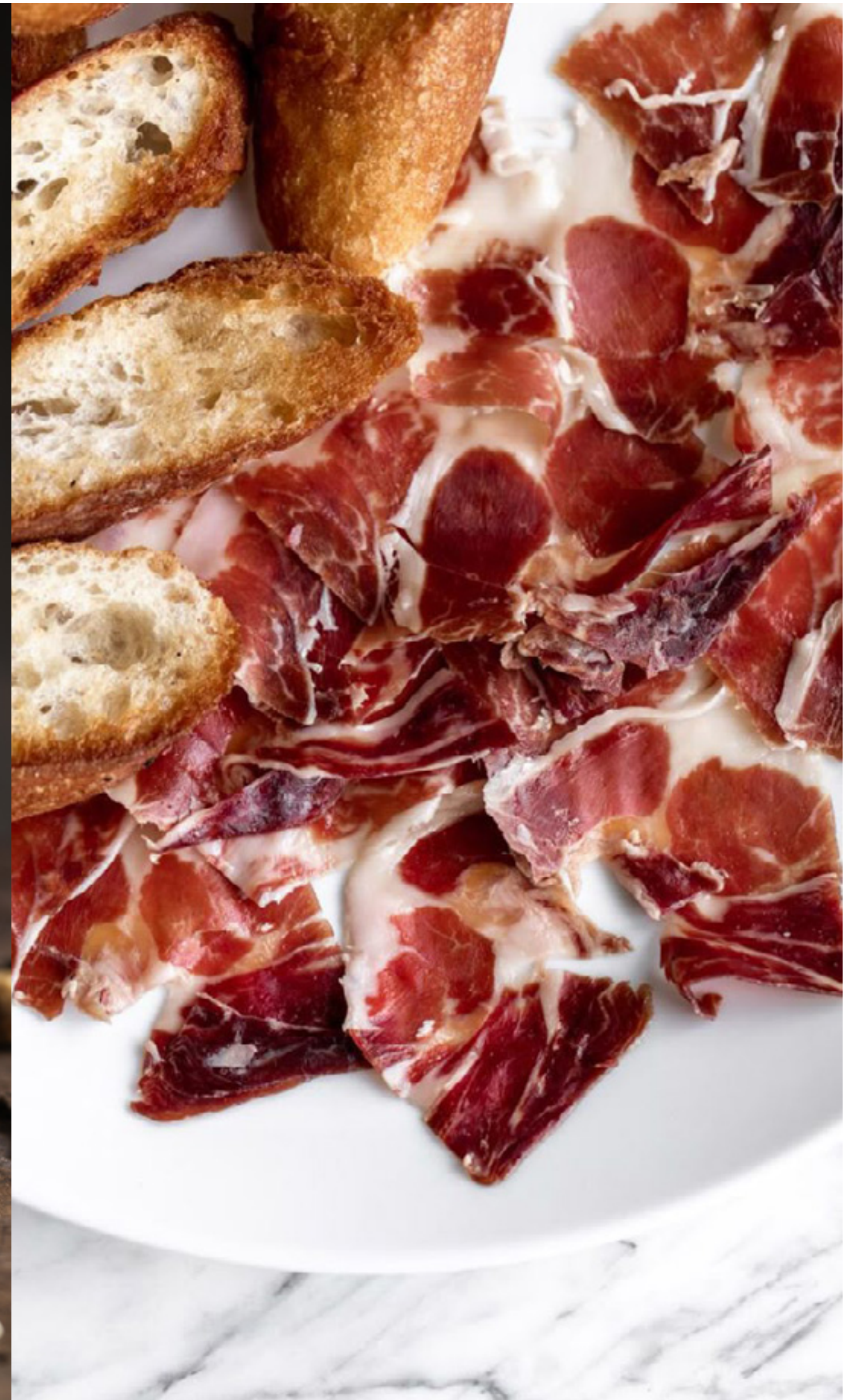
Croquetas de jamón ibérico

Blinis de tartar salmón

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda,
vino tinto Rioja o Ribera

cocktails

T&S



cocktails

T&S

1

Crema fria o caliente (según temporada)

Tabla de jamón ibérico y queso Idiazabal

Pan de pita con hummus de pimientos asados y nueces

Taco de guacamole y pico de gallo

Tosta de anchoas del Cantábrico con tomate

Cucharita tartar de fuet con tomate

Croquetas variadas

Brochetas de salmón teriyaki

Palomitas de pollo con salsa de miel mostaza

Trufas chocolate

Bizcocho limón

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

2

Crema fria o caliente (según temporada)

Tabla de lomo y jamón ibérico

Tabla de quesos D.O.

Pan de pita con hummus de pimientos asados y nueces

Cocktail de langostinos con mango y aguacate

Brocheta de bacon, portobello y tomate cherry

Croquetas variadas

Mini rollitos de verduras

Brioche de Frankfurt mayomostaza y cebolla crujiente

Trufas de chocolate

Piononos variados

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

3

Crema fria o caliente (según temporada)

Gildas

Tabla fuet, jamón ibérico y queso Idiazabal

Tartaleta de ensaladilla rusa con langostinos

Brocheta salami, mozzarella y tomate cherry

Canapé de foie con chutney de higos

Pechuguita villaroy

Croquetas variadas

Gyozas de verduras

Tramezzino de rabo toro y queso cheddar

Mini burger de ternera en pan de brioche y queso cheddar

Tocinillo de cielo

Bizcocho de manzana y nueces

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera

cocktails

T&S

4

Crema fría o caliente (según temporada)

Gildas

Tabla de lomo y jamón ibérico

Tabla de queso D.O.

Pan de pita con hummus de pimientos asados y nueces

Brocheta caprese

Croquetas variadas

Langostinos en pasta brick con salsa sweet chili

Pechuguitas villaroy

Mini brochetas pad thai

Albóndigas cocktail

Mini hamburguesa con mayobarbacoa y queso cheddar

Tocinillo de cielo

Bizcocho manzana y nueces

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera



condiciones generales

- La reserva se hará efectiva con el pago del 50% del presupuesto mediante transferencia, tarjeta de crédito o efectivo con un mínimo de una semana de anticipación.
- El 50% restante se abonará 48 horas antes del evento mediante transferencia, tarjeta de crédito o efectivo.
- El número de comensales deberá cerrarse con 48 horas de anticipación hábiles al día del evento y será el mínimo que se facture.
- Si se produce el primer pago y se cancela el evento antes de las 72 horas previas al servicio, se devolverá el 50% del importe pagado.
- Si se cancela el evento antes de las 48 horas previas del servicio, no se devolverá el importe abonado con anterioridad.
- Es posible solicitar la reserva de uno de nuestros espacios, para ello indíquelo previamente.
- Los precios incluyen IVA.

Contacto: eventos@toppings.es



Gracias