

MENÚS EVENTOS



MENÚ COPA DE VINO

25€ por persona IVA incluido

Comida

Tabla de ibéricos
Tabla de quesos
Tortilla española
Croquetas de chipirones en su tinta
Croquetas de jamón ibérico

Bebida

Verdejo (D.O. Rueda)
Roble (D.O. Ribera)
Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza, refresco o agua
3 consumiciones por persona

Mínimo 12 personas

Duración 1 hora

COCKTAIL 1

35€ por persona IVA incluido

Comida

Tabla de ibéricos con queso parmesano
Wrap de crema de atún spicy
Croquetas de jamón ibérico y de chipirones en su tinta
Gyozas vegetales con salsa ponzu
Pollo tikka masala en pan de pita
Montado de chistorra navarra con pimiento verde
Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel
Chipirones fritos con salsa kimchee
Mini burger de ternera con pan de brioche

Bebida

Verdejo (D.O. Rueda)
Roble (D.O. Ribera)
Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza, refresco o agua

Mínimo 12 personas

Duración 1,5 horas

COCKTAIL 2

40€ por persona IVA incluido

Comida

Salmorejo de remolacha asada
Tabla de ibéricos
Queso Idiazabal con membrillo artesano
Blinis de salmón ahumado con nata agria y cebollino
Croquetas de jamón ibérico y de chipirones en su tinta
Voul au vent de cocktail de gambas y mango spicy
Quesadillas de pavo, espinacas, queso brie y tartufatta
Pan de brioche roastbeef con rúcula y mostaza de Dijon
Chipirones fritos con salsa kimchee
Fingers caseros de pollo con salsa de mostaza y miel
Mini búrguer de ternera

Petits Fours

Bebida

Verdejo (D.O. Rueda)
Roble (D.O. Ribera)
Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza, refresco o agua

Mínimo 12 personas

Duración 1,5 horas

COCKTAIL 3

45€ por persona IVA incluido

Comida

Bloody Mary de mejillones en escabeche
Tabla de jamón ibérico
Tabla de queso D.O
Gyozas vegetales con salsa ponzu
Cucharita de tartar de salmón
Croquetas de rabo de toro y de queso Idiazabal
Voul au vent de tartar de fuet
Quesadillas de pavo, espinacas, queso brie y tartufatta
Profiteroles de mousse de pato con mermelada de tomate
Pan de brioche con roastbeef, rúcula y mostaza de Dijon
Fingers caseros de pollo con salsa de mostaza y miel
Mini burger de ternera

·
Petits fours

Bebida

Verdejo (D.O. Rueda)
Roble (D.O. Ribera)
Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza, Refresco o Agua

Mínimo 12 personas

Duración 1,5 horas

PLATOS PARA COMPARTIR

IVA incluido en los precios

Nachos T&S 11€

Plato de jamón ibérico 16€

Tabla de quesos 16€

Tortilla española 15€

Tortilla de patatas trufada 16€

Croquetas de rabo de toro y queso Idiazabal 12€

Quesadillas de pavo, queso brie, espinacas y tartufatta 11€

Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel 12€

Gyozas vegetales con salsa de ajo y picante 10€

Brioche Rock&Roll de chipirones fritos

con mayo kimchee y lima 15€

Tacos de cochinita pi-bil 16€

Estimamos 1 plato para cada 4/6 personas

TICKETS EVENTOS

Cada ticket se canjea por una bebida a elegir entre:

Cerveza Mahou barril doble, Tercio de: 5Estrellas, Sin, Maestra, 0,0 Tostada, Radler o Sin gluten

Copa de vino tinto, blanco o de verano

Refrescos

Mínimo 3 tickets por persona
Preavisar con 24h de antelación
3,50€ / Ticket IVA incluido

SERVICIO DE BOTELLA

Botella de ginebra, ron, whisky de importación 75€

Botella premium de ginebra, ron, whisky de importación
(precio según referencia)

Las botellas se sirven con 10 refrescos y cubitera de hielo

Máximo 6 personas

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

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 el mismo día 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. El número facilitado será el mismo que se facture.

Es posible solicitar la reserva de uno de nuestros espacios, para ello indíquelo previamente.

TOPPINGS & SALADS
C/ Aviador Zorita 3, 2K
28020 Madrid
eventos@toppings.es

