



CÓCTELES

**IRVŪIA**  
CATERING  
BILBAO 1903

# CÓCTEL Nº1

## **Canapés fríos**

- 1 ud. de cada sabor por comensal -

Cuenquito de ensalada de ventresca y tomate confitado  
Queso de cabra con pistacho y pizca de azúcar moreno  
Dados de solomillo de salmón con emulsión de gilda  
Cucharita de txangurro con vinagre de sidra  
Vieira con vinagreta de mango y cebollino  
Mousse de oca sobre brioche con pera  
Puntas de piquillo con ensaladilla  
Tomatitos "Punky"

-----

TACITA de CREMA a ELEGIR  
(gazpacho, ajoblanco o gazpacho sandia o vichyssoise)

-----

## **Canapés calientes**

- 2 ud. de cada sabor por comensal -

Mini-alcachofas rebozadas con bacón  
Cestita de crema de tortilla de patata  
Cucharita de risotto de cangrejo  
Hojaldre de pato y manzana  
Cintas de ave con sésamo  
Brocheta de setas y lomo  
Bacalao Vizcaína

-----

## **Postre**

Gelatina de fresas con punto de nata  
Tocino de cielo

-----

Café o infusiones

-----

## **Bebidas**

Cava Brut Nature Oriol Rossell  
Vino tinto Magnum: Rioja Bordón  
Vino rosado Gran Feudo de Chivite  
Vino blanco Protos Verdejo 100%  
Refrescos, Cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral

-----

*Con servicio de cocinero, camareros, vajilla y mantelería*



## CÓCTEL N°2

### **Canapés fríos**

- 1 ud. de cada sabor por comensal -

Airbag de tomate y huevas de trucha con aceite de albahaca  
Jamón de pato en pan de pasas con mantequilla de maíz  
Tablas de quesos del País con sus golosinas  
Rulo de roast-beef con chispas de guindilla  
Brocheta de piña con langostino  
Tirabuzones de jamón ibérico  
Rosa de salmón con alcaparra

-----

TACITA de CREMA a ELEGIR  
(gazpacho, ajoblanco, gazpacho de sandía y vichyssoise)

-----

### **Canapés Calientes**

- 2 ud. de cada sabor por comensal -

Brocheta de vieira y bacón con aceite de cacahuete  
Aceitunas rebozadas en pan de pueblo  
Botones de hamburguesa de vacuna  
Brocheta de cordero Label  
Dados de rape rebozado  
Piquillos de txangurro  
Croquetas dos gustos  
Fardo de txipirón  
Flan de txistorra

-----

### **Postre**

Copa de mousse de arroz con leche  
Capsulas de chocolate especiado (canela, clavo, cardamomo, etc...)

-----

Café o infusiones

-----

### **Bebidas**

Cava Brut Nature Oriol Rossell  
Vino tinto Magnum: Rioja Bordón  
Vino rosado Gran Feudo de Chivite, Vino blanco Protos Verdejo 100%  
Refrescos, Cervezas con y sin alcohol  
Agua mineral

-----

*Con servicio de cocinero, camareros, vajilla y mantelería*



## CÓCTEL Nº3

### **Tabla de ibéricos:**

Jamón, caña de lomo, presa, salchichón y morcón

-----

### **Canapés fríos**

- 1 ud. de cada sabor por comensal -

Bombones de foie dos sabores: pistacho y Oporto

Tosta de los tres quesos con dulce de manzana

Crema de langostino con crunchy de palomito

Xuxo de espuma de chalota con anchoa

Chupa chups de vieira macerada en lima

Burrito de ensalada Caprese

-----

### **Tacita de Crema a elegir**

(gazpacho, ajoblanco, gazpacho de sandia, vichyssoise y de pimiento)

-----

### **Canapés calientes**

- 2 ud. de cada sabor por comensal -

Kokotxa de bacalao pil pil sobre pan de ajo y perejil

Montadito de berenjena con verduritas

Brocheta de mollejititas a la provenzal

Medallones de merluza rebozados

Pantxineta de cochinillo con pasa

Tirabuzones de pimientos verdes

Brocheta de Solomillo Label

Cazuelita de marmitako

Croquetas dos gustos

Gambas Orly

-----

### **Postre**

Damero de pastel ruso y brownie

Sorbete de manzana verde

Coquitos

-----

Café o infusiones

-----

### **Bebidas**

Cava Brut Nature Oriol Rossell

Vino tinto Magnum: Rioja Bordón

Vino rosado Gran Feudo de Chivite

Vino blanco Protos Verdejo 100%

Refrescos, Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral

-----

*Con servicio de cocinero, camareros, vajilla y mantelería*





*C/ Berástegui, 4- 6ª Izda.  
E-48001 Bilbao Bizkaia  
Teléfono: 944 249 059  
E-mail: [info@grupoiruna.net](mailto:info@grupoiruna.net)*