



CÓCTEL FIESTA

CONVENTO ESPACIO GRUMER

CONVENTO, ESPACIO GASTRONÓMICO.

WWW.CONVENTOESPACIOGRUMER.ES

CÓCTEL APERITIVO

Ferrero de foie

Lomo de anchoa con gel de salmorejo y perlas de aceite de oliva

Panceta melosa con crema de pistacho verde y su corteza

Zamburiña al orio con alga de sésamo

Bizcocho seco, anguila ahumada, cecina, foie y perlas de wassabi.

Tartar de navaja y vieira, ahumadas con crema de lima

Croquetas de jamón y queso de Oncala

Yema frita con lámina de papada y perlas de trufa

Foie, melón y jamón de pato sobre pan de cristal

Tartar de salmón y sésamo con sus perlas

Lata de gambas y pulpo, al ajillo

dulce....

Fruta de temporada, piruleta de frutos y arroz con leche

PROPUESTA

Menú, 16 tapas seleccionadas: 35 €/pax. Duración hora y media.

Barra libre de 3 horas: 20 €/pax. 4 horas: 25 €/pax. Recena: 5 €/pax

Ambiente musical en la barra libre, playlist, sin coste. Dj, 60 €

CONDICIONES

En el precio está incluido el servicio de camarero (camarero en barra y camarero sirviendo canapés), bodega, menaje necesario, mesas de apoyo y alquiler de espacio. Si en el momento de la celebración no se presenta el número mínimo de asistentes confirmados, el Cliente se compromete a pagar por dicha cifra, aunque el número de asistentes sea inferior. Si por el contrario asiste un número superior al mínimo contratado, Grumer facturará por el número real de asistentes, pudiendo en este caso el Cliente controlar durante la celebración junto con la persona designada por Grumer el número exacto de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado por Grumer.