

*Algo más que  
gastronomía*

  
AURRERA  
XPERIENCE  
CATERING



EVENTO CENA ANTIGUOS ALUMNOS INSTITUTO

BELLAGUARDA 28 JUNIO 2024

MENU

COCTEL

COCA CRUJIENTE DE SARDINA AHUMADA Y ASPENCAT  
CORTE HELADO DE ENSALADILLA Y HUEVAS DE TRUCHA  
NAVETTE CON SALMÓN Y CREMA DE CEBOLLINO  
MINI HAMBURGUESA DE CALAMR AL AJILLO  
MINI BROCHETA DE POLLO AL CURRY

CERVEZA,AGUAS,RESRESCOS,VINOS,VERMUT

MESA  
(EN INDIVIDUAL)

ENSALADA DE PALETA IBÉRICA,QUESO FETA,TOMATES SECOS,NUECES Y VINAGRETA DE TOMATE

\*\*\*\*\*

SORBETE DE LIMA Y ALBAHACA

\*\*\*\*\*

DORADA SOBRE RATATOUILL DE VERDURAS Y JUGO DE MARISCOS AL AZAFRÁN

\*\*\*\*\*

MILHOJA DE CREMA PASTELERA ACOMPAÑADA DE HELADO DE TURRÓN

\*\*\*\*\*

BODEGA

VINO TINTO LEGARIS (D.O RIBERA DEL DUERO)

VINO BLANCO HOMENAJE (D.O. RUEDA. VERDEJO)

CAVA BRUT ROGER DE FLOR

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

CAFÉ GRANIZADO



AURRERA  
XPERIENCE  
CATERING