Opciones para bautizos y comuniones:

Menú tipo cóctel: desde 60€/persona y 25€/niños

- x Córner de aperitivos: 5 variedades
- *Ejemplo:
- *Tabla de quesos nacionales.
- *Samosas de pollo y cordero.
- *Croquetas de rabo de toro.
- *Mini hamburguesas.
- *Colas de langostino en gabardina.
- x Córner de arroces: 2 variedades
- *Ejemplo:
- *Paella valenciana
- *Arroz del senyoret

- x Córner de postres, cafés e infusiones: 2 variedades
- *Ejemplo:
- *Brownie de chocolate.
- *Tarta de queso

INCLUYE:

- Barra libre de cerveza, vino y refrescos.
- Personal de staff para la organización y disposición del cóctel.
- Cocina en vivo.

Còctel + banquete: desde 72€/persona

- x Cóctel: 4 Variedades de aperitivos
- *Ejemplo:
- *Tabla de ibéricos.
- *Croquetas de chipirones en su tinta.
- *Brochetas solomillo ibérico y salsa de setas.
- *Gyozas de langostino.
- x Principal: a elegir previamente
- *Ejemplo:
- * Carrilleras de ternera al Oporto.
- * Bacalao confitado a la vizcaína.

- x Postre, café e infusiones:
- *Ejemplo:
- *Tarta cremosa de chocolate con helado de pistacho.

INCLUYE:

- Barra libre de cerveza, vino y refrescos.
- Servicio de camareros.
- Cocina en vivo.

Menú infantil: desde 25€/persona

- x Aperitivos: 3 variedades
- *Ejemplo:
- * Tortilla de patata
- * Fingers con mostazamiel
- * Croquetas de jamón
- x Postre:
- *Ejemplo:
- -Brownie de chocolate.
- x Principal: a elegir previamente
- *Ejemplo:
- * Hamburguesa de ternera
- *Pechuga villaroy.