

**** SILKEN **DIAGONAL** BARCELONA

MENÚ DE COCKTAIL 2012

La duración de nuestros cócteles es de una hora

Los cócteles deberán tener un mínimo de 30 personas, en caso contrario se aplicará un suplemento de 20 €/camarero/hora (IVA incluido).

No habrá exclusividad en el uso de la Terraza de la 10ª planta para grupos inferiores a 100 personas.



Para sustituir a un almuerzo o cena, se tendría que componer el cóctel de un mínimo de 16 aperitivos.

**** SILKEN **DIAGONAL** BARCELONA

CÓCTEL BASE*

*la composición de cóctel se realizará siempre a partir del "cóctel base"

Jamón Ibérico con pan con tomate

Cucharita de pulpo a Feira con pimentón dulce

Crocanti de foie y almendras.

Selección de quesos internacionales con pan con tomate.

Tosta de pan de pasas con esfera de queso de cabra y jamón de pato

Croquetas caseras de ceps

Brocheta de langostinos con crujiente de polvo de romesco

Mini quiche lorraine de cebolla, bacón y parmesano

Vino blanco Nuviana Chardonnay

Vino tinto Perelada 3 fincas

Cava Perelada Brut

Aguas Minerales

Refrescos, cervezas

Tarifa: 25,00 €

8% IVA incluido



**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

OPCIONES DE APERITIVOS PARA LOS CÓCTELES 2012

Aperitivos fríos

Snacks(frutos secos y olivas rellenas de anchoas)	1,50 €
Brocheta de melón con lascas de jamón ibérico	1,50 €
Brocheta de perlas de mozzarella, tomate, oliva y pistou de albahaca	1,50 €
Tortilla de patata y bacalao con huevas de caviar del Mediterraneo	1,50 €
Foccacia de salmón ahumado, queso fresco, trufa y tomate concassé	1,90 €
Tartar de salmón y lima marinado en casa	1,90 €
Chips de vegetales variados	2,00 €
Canapé de foie, membrillo y flor de sal	2,00 €
Mini bocado de escalibada, boquerones marinados en casa y olivas negras	2,20 €
Mini bocado de mouse de cabracho e ibérico	2,00 €
Surtido de Ibéricos con pan con tomate	2,40 €
Tataki de atún con salsa ponzu y germinados	2,70 €

Chupitos fríos

Sopa de tomate, naranja y mango	1,30 €
Vichyssoise	1,30 €
Gazpacho de sandía	1,30 €
Ajo blanco	1,30 €
Sopa de zanahoria con naranja y jengibre	1,30 €

**** SILKEN **DIAGONAL** BARCELONA

OPCIONES DE APERITIVOS
PARA LOS CÓCTELES 2012

Aperitivos calientes

Espárragos trigueros crujientes en tempura	1,50 €
Croquetas caseras de jamón	1,50 €
Buñuelos de bacalao	2,00 €
Lacitos de pollo al curry con salsa de mostaza	2,00 €
Bocado de bacalao y pimiento verde	2,00 €
Mini bocado de mejillón a la antigua	2,00 €
Tartaleta de queso de cabra y escalibada	2,20 €
Risotto de patata y trufa	2,00 €
Brocheta de pollo con salsa teriyaki	2,20 €
Delicia de centollo guisado a la donostiarra	2,50 €
Merluza frita con pimientos verdes	2,80 €
Rape al all-cremat	3,50 €
Brocheta de solomillo con jugo de asado	3,80 €

Chupitos calientes

Crema fina de setas con aceite de trufa	1,50 €
Crema de calabaza con espuma de parmesano	1,50 €
Toffe de guisantes con polvo de jamón	1,50 €
Crema de trigueros	1,50 €
Vichissoise caliente de foie	2,00 €

**** SILKEN **DIAGONAL** BARCELONA

OPCIONES DE APERITIVOS
PARA LOS CÓCTELES 2012

Postres

Brocheta de frutas	2,00 €
Chupito con crema de arroz con leche	2,00 €
Brownie	2,00 €
Tarta Tatín	2,00 €
Opera	2,00 €
Surtido de macarrones	1,80 €
Mini hojaldre de crema de almendra	1,50 €
Surtido variado	2,80 €

**** SILKEN **DIAGONAL** BARCELONA

CÓCTEL MEDITERRANEO 2012

(Mínimo 25 personas)

Frío

Virutas de jamón con pan con tomate.
Queso manchego en cuñas.
Chupito de gazpacho andaluz.
Laminas de pulpo gallego con patata rota y pimentón.
Tortilla de patata.
Mini bocado de escalibada, bacalao y olivada.

Caliente

Brocheta de langostino en polvo de romesco.
Croquetas de ceps.
Buñuelos de bacalao
Hojaldre de chistorra

Estación de fideua perelada.

Postre

Macarrones de mandarina y menta
Chupito de crema catalana

Vino blanco Nuviana Chardonnay
Vino tinto Perelada 3 fincas
Cava Perelada Brut
Aguas Minerales
Refrescos, cervezas

Tarifa: 38 €
8% IVA incluido

Opcional: Sangría, se sustituiría por dos vinos quedando el cocktail al mismo precio

**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

ESTACIONES PARA LOS CÓCTELES 2012

ESTACIÓN DE RISOTTO AL PARMESANO:

Se trata de una estación muy espectacular, ya que el risotto se elabora dentro de medio queso parmesano añadiéndose nata caliente, fundiendo el queso y quedando así un arroz extremadamente sabroso y cremoso. Todo esto elaborado por unos de nuestros cocineros.

Tarifa estación: 550 €
8% IVA incluido

ESTACIÓN DE JAMÓN CORTADO A CUCHILLO:

Jamón ibérico (pieza de unos 7 – 8 kilos) cortado al momento por uno de nuestros maîtres. Se recomienda una pieza cada 100 comensales.

Tarifa estación: 750 €
8% IVA incluido

ESTACIÓN SUSHI:

Estación de surtido de Sushi (150 piezas, incluye salsa de soja y palillos)

Tarifa estación: 560 €
8% IVA incluido

ESTACIÓN DE FIDEUÁ PARELLADA.

Estación de fideuá casera de marisco servida delante del cliente y
Acompañada de all i oli

4,00 €por persona (mínimo 25 personas)

8% IVA incluido