

Menú de Celebración 1

ENTRANTES

(tres a elegir para el grupo)

Alcachofas confitadas a la flor de sal
Pastel de cabracho
Volován de ensaladilla rusa con ventresca
Parmentier trufado con huevo poché
Sardina ahumada con raf y pepinillo dulce sobre pan de cristal

PRINCIPALES

(a elegir por comensal)

Albóndigas caseras en salsa de vino blanco
Dorada a la espalda
Arroz del señoret (min 2 pax.)
Arroz con pollo y alcahofas (min. 2 pax.)

POSTRES

Pastelitos variados

Cafés e infusiones,
Cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.
(tres bebidas por persona)

28€/pax

Mínimo 8 comensales
Se solicitará una señal del 20% del importe a la contratación como reserva

INFORMACIÓN Y RESERVAS

@casa_corrochano | 917 50 53 93

Menú de Celebración 2

ENTRANTES

(tres a elegir para el grupo)

Alcachofas confitadas a la flor de sal
Pastel de cabracho
Volován de ensaladilla rusa con ventresca
Parmentier trufado con huevo poché
Sardina ahumada con raf y pepinillo dulce sobre pan de cristal

PRINCIPALES

(a elegir por comensal)

Carrillera ibérica
Merluza en papillote con verduritas
Entrecote de ternera con guarnición
Arroz de sepia y ajetes (min. 2 pax.)
Arroz de pato y judiones (min. 2 pax)

POSTRES

Tarta de queso
o
Brownie con helado

Cafés e infusiones,
Cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.
(tres bebidas por persona)

38€/pax

Mínimo 8 comensales
Se solicitará una señal del 20% del importe a la contratación como reserva

INFORMACIÓN Y RESERVAS

@casa_corrochano | 917 50 53 93

Menú de Celebración 3

ENTRANTES

(tres a elegir para el grupo)

Alcachofas confitadas a la flor de sal
Pastel de cabracho
Volován de ensaladilla rusa con ventresca
Parmentier trufado con huevo poché
Sardina ahumada con raf y pepinillo dulce sobre pan de cristal

PRINCIPALES

(a elegir por comensal)

Rabo de toro estofado
Lomo de bacalao confitado sobre pisto manchego
Chuletón de vaca
Arroz de sepia y ajetes (min. 2 pax.)
Arroz de pato y judiones (min. 2 pax)

POSTRES

Tarta de queso
o
Brownie con helado

Cafés e infusiones,
Cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.
(tres bebidas por persona)

48€/pax

Mínimo 8 comensales
Se solicitará una señal del 20% del importe a la contratación como reserva

INFORMACIÓN Y RESERVAS

@casa_corrochano | 917 50 53 93

Menú Cocktail

Vasito de salmorejo cordobés
Barqueta de ensaladilla rusa
Barqueta de pisto manchego
Dados de tortilla de patata
Fingers de berenjena empanada con alioli de tomate
Croquetas de ibérico
Brocheta de pollo teriyaki
Crujiente de pollo
Miniburguer de carrillera con crema de camembert
Pastelitos variados...

Barra libre de refrescos, agua, cerveza de grifo, con alcohol y 00 tostada, vinos de Rioja, Ribera, verdejo, Godello, Cariñena, etc.

Las bebidas no incluidas se cobraran aparte.

El mínimo para contratarlo es de 15 personas y a partir de 25 personas reservamos el salón completo para el evento.

La duración del evento sera de 2 horas y comenzará cuando estén la mayoría presentes.

41€/pax

Si no se quiere barra libre el precio sería de 28 euros por asistente IVA incluido.

Se abonara el 20% en concepto de reserva.

(también hacemos el cocktail a tu medida)

INFORMACIÓN Y RESERVAS

@casa_corrochano | 917 50 53 93


Corrochano