



Cocktails

EVENTOS
DANI GARCÍA
COCINA CONTRADICIÓN



menú Cocktail I

Sandía-Sangría
Corteza ibérica con miso y hierbabuena
Mi primer yogur
Ajoblanco de coco y piña
Mini mollete antequerano de cangrejo
Moshi de Payoyo con trufa.
Gazpacho de cerezas, queso fresco y anchoas
Nuestra ensaladilla rusa cremosa
Croquetas melosas de puchero
Empanadilla de setas
Buñuelos de bacalao
Lubina frita en adobo.
Burger Bull® Dani García con queso havarti y mayonesa de su jugo
Tarrito de chocolate con vainilla Tahití.

Bodega

Menade D.O. Rueda
Viña Sastre Cr. D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps Milesimé D.O. Cava
Agua, refresco y cerveza

menú Cocktail II

Sandía-Sangría
Oblea de arroz y alga nori crujiente
Aceitunas líquidas manzanilla
Corteza ibérica con miso y hierbabuena
Mi primer yogur
Moshi de Payoyo con trufa.
Lima de mariscos con kimchy
Gazpacho de cerezas con queso fresco y anchoas
Croquetas de pringá y de choco en su tinta
Buñuelos de bacalao
Arroz cremoso de verduras de temporada
Taco-tapa de pollo al ajillo
Burger Bull® Dani García con queso havarti y mayonesa de su jugo
Tarrito de chocolate con vainilla Tahití

Bodega

Menade D.O. Rueda
Viña Sastre Cr. D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps Milesimé D.O. Cava
Agua, refresco y cerveza





menú Cocktail III



Sandía-Sangría
Oblea de arroz y alga nori crujiente
Aceitunas líquidas manzanilla
Corteza ibérica con miso y hierbabuena
Mi primer yogur
Pan cristal con emmental sin agujeros y jamón de pato
Moshi de Payoyo con trufa.
Lima de mariscos con kimchy
Gazpacho de cerezas con queso fresco y anchoas
Croquetas de pringa y de choco en su tinta
Buñuelos de bacalao
Langostinos fritos con albahaca
Taco-tapa de pollo al ajillo
Burger Bull® Dani García con queso havarti y mayonesa de su jugo
Tarrito de chocolate bourbon con vainilla Tahití
Tocino de cielo con fruta de la pasión

Bodega

Menade D.O. Rueda
Viña Sastre Cr. D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps Milesimé D.O. Cava
Agua, refresco y cerveza

Datos de interés

Servicios incluidos en la oferta gastronómica

Papelería explicativa del menú y bodega, seating y cartelería.
Montaje completo de Cocktail con Mesas altas vestidas.

Tiempos de duración de los servicios

Cocktail: 1 hora y 15 minutos.

No incluido

10% de IVA
Decoración floral
Audiovisuales

Condiciones de pago y confirmación

Una vez dada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva. Esta confirmación será válida con una fianza de 1.500 € más IVA y se tendrá presente en la factura final.

El pago total de los servicios serán abonados en el 100%, antes de la celebración 10 días laborables antes de la fecha del evento.

Más información.

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a eventos@grupodanigarcia.com

Teléfono: 902 101 743

Horario:

Lunes a jueves 9.00 a 18.00.
Viernes 9.00 a 15.00.

Todos aquellos datos que deseen conocer acerca del Restaurante Dani García, los encontrarán en www.grupodanigarcia.com