



Siempre con la calidad y el servicio que nos caracteriza, nos encargamos de atender todos sus eventos de empresa:

Desayunos, aperitivos, coffee break, exposiciones, almuerzos de trabajo, congresos, ferias, seminarios, cenas de gala, entrega de premios, presentaciones de producto, inauguraciones...

Le asesoramos y organizamos el servicio, adaptándonos siempre a sus necesidades y asegurándole las mismas garantías de éxito sea cual sea el número de personas en su evento.

Desde un desayuno para una pequeña reunión, hasta un congreso multitudinario en cualquiera de los espacios maravillosos que ofrece Cantabria.

Cuéntenos qué necesita y elaboraremos un presupuesto personalizado sin compromiso.

www.balneariodepuenteviesgo.com



COFFEE BREAK

Básico: 8,00 €

Cafés e infusiones

Agua mineral

Zumos variados (naranja, melocotón y piña)

Surtido dulce: pastas de té, bocaditos de plumcake y bizcocho casero

Executive: 10,00 €

Cafés e infusiones

Agua mineral

Zumo de naranja natural

Surtido de bizcocho y plumcake caseros

Hojaldritos de manzana

Pinchitos de tortilla

Surtido de sándwiches (mixto y vegetal)

VINO ESPAÑOL

Surtido de ibéricos

Tabla de quesos con panes y frutos secos

Tosta de salmón y queso crema

Gilda

Pinchito de tortilla con jamón

Tosta de cecina y queso de cabra

Patatas chip

Bodega incluida:

Vinos Cicerón CR., rosado Campo Nuevo, blanco Finca Los Trenzones, refrescos, zumos, cervezas con y sin, agua mineral

Precio por persona: 26,00 €*

**Precios orientativos, pendientes de confirmación en función del número de personas y condiciones del servicio.*



PROPUESTA DE CÓCTEL

Menú 1

Mousse de queso con gambas y piña

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Tosta de pudín y gambas

Tronquito de queso de Tresviso caramelizado

Bocaditos de empanada casera

Tabla de cecina de León con aceite de Baena

Tartaleta de pollo y piña

Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Tosta de gulas y ajo ligero

Delicias de natillas

Vasito de arroz con leche

Mini Mousse de limón

Hojaldritos de Manzana

Bodega incluida

Vinos Cicerón Cr., Rosado Campo Nuevo, Blanco Finca Los Trenzones

Refrescos, cervezas con y sin, y agua mineral.

Precio por persona: 37,00 €*

**Precios orientativos, pendientes de confirmación
en función del número de personas y condiciones del servicio.*



Menú 2

Mousse de queso con gambas y piña

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Mini cóctel de aguacate con gambas y salsa de erizos de mar

Tosta de sobao con queso Divirín y anchoa de Santoña

Vasito de mousse de foie con almendra y manzana

Cucharita de pulpo a feira con espuma de patata

Brocheta de gambas y verduritas

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares fritos

Delicias de natillas

Vasito de arroz con leche

Mini Mousse de limón

Hojaldritos de Manzana

Bodega incluida

Vinos Cicerón Cr., Rosado Campo Nuevo, Blanco Finca Los Trenzones

Refrescos, cervezas con y sin, y agua mineral.

Precio por persona: 42,00 €*

**Precios orientativos, pendientes de confirmación
en función del número de personas y condiciones del servicio.*



MENÚS DE GALA

Menús equilibrados, sabrosos y con una cuidada presentación. Menaje de calidad y un servicio profesional impecable para que su evento sea un éxito. Gran variedad de menús a su disposición, atendiendo también necesidades especiales, menús vegetarianos, veganos, intolerancias, alergias...

Menú 1

Pastel de cabracho con langostinos
salsa rosa

*

Crema de cigalas al Pernord

*

Solomillo ibérico fileteado
con vino dulce y micuit

*

Hojaldre con manzana y crema inglesa
con frambuesa

Precio por persona: 40,00 €

Menú 2

Sopa fría de tomate con vinagreta de
anchoas

*

Espárragos gratinados rellenos de
marisco

*

Timbal de secreto ibérico con
manzana, salsa al PX y pack choi

*

Crujiente de leche frita sobre jugo de
frambuesas

Precio por persona: 44,00 €

Menú 3

Cóctel de bienvenida: mousse de queso con gambas y piña, saquito de bacalao con gambas y piña, tronquito de queso de Tresviso caramelizado, croquetas de ibérico y rabas

En mesa:

Creppes rellenas de centollo en salsa de carabineros
con langostinos braseados y verduritas

*

Carrilleras estofadas al vino tinto y verduras al aceite de trufas

*

Brownie de chocolate sobre salsa de naranja y mango

Precio por persona: 47,00 €

**Precios orientativos, pendiente de presupuestar en función del número de personas, lugar y condiciones del servicio.*



NOTAS:

- Precios válidos para el año 2023
- Nuestros precios son precios NETOS con el IVA incluido.
- Estos menús están valorados para un mínimo de 30 personas.
- Sujeto a disponibilidad.
- Todos estos menús y precios son orientativos y se personalizan en cada evento en función de las condiciones del servicio.
- **Además, llevarán un recargo de portes en función del lugar, nº de personas y tipología del evento.**

Catering El Jardín, del Balneario de Puente Viesgo. Cantabria

T: 942 59 80 61 M: 683 702 441

eventos@balneariodepuenteviesgo.com

www.balneariodepuenteviesgo.com



www.balneariodepuenteviesgo.com