

grosso
GRUPO DE RESTAURACIÓN

¡Si se puede soñar se puede hacer!

CÓCTEL

2024



¿Quieres celebrar algo?

Cuéntanos. ¿Cómo te imaginas tu evento?

Menús, decoración, planificación, espacios,
podemos ayudarte con todo para llevar a cabo
un día especial.

¿Quieres conocer lo que hacemos?

En nuestra web:

www.nosgustanuestrotrabajo.com

puedes ver fotos, descargarte menús y ver mil opciones.

¿Quieres un evento especial?

Cuéntanos tu idea y nos ponemos a trabajar.

No nos gusta la palabra convencional. Nos gustan los retos
y estamos preparados para que nos contéis el vuestro.

Más de 500 eventos al año nos han enseñado que
la diferencia está en los pequeños detalles.

Y nosotros de detalles sabemos mucho.

¡Déjalo en nuestras manos!



ELIGE EL CÓCTEL QUE MAS TE GUSTE

¡Deja que te sorprendamos!

Queremos que tengáis una evento personalizado,
por eso podéis combinar los menús según
vuestros gustos y necesidades.

Si quieres hacer algún cambio sólo tienes
que pedirlo y lo valoramos.

Optativo será el elegir alguno de nuestros
originales puestos, ¡acuerdo seguro!

Porque no hay dos personas iguales
¿por qué debería haber dos eventos iguales?



Mas de 50 opciones de aperitivos



CÓCTEL 1

Ensaladita cesar
Surtido de quesos
Toast de pate al px
Ajoblanco con tataki de atún
Mini wrap de espinacas y gambas
Bombón de atún de almadraba
Toast de queso, manzana y miel
Cucuruchos de cremoso de piquillo

Mini albóndigas de gambitas y choco
Tempura de queso con frambuesa
Croquetitas de ibérico
Wok de pollo teriyaki
Cartuchos de mero al limón
Gambas con bacón
Brick de frutos del mar
Mini tacos mexicanos

Rocas de chocolate blanco y negro
Fresas de chocolate
Tartitas de queso

Precios por persona.



¡Recuerda que puedes hacer cambios!



CÓCTEL 2

Ceviche de atún sobre base de guacamole

Ensalada de búfala y tomate seco

Botellitas de gazpacho de fresa

Rollitos de ahumados

Surtido de quesos con frutos secos

Pulpo con mousse de patata y pimentón

Lomo ibérico sobre pan tumaca

Cazuela (a elegir): Arroz con langostinos o

Carrillada ibérica o Raviolis rellenos de foie

Tempura de atún con miel y mostaza

Wok de pollo teriyaki

Crujiente de langostino con alioli

Mini burger de wagyu

Cartuchos de cazón al tomillo

Croquetitas (roquefort y gambas al ajillo)

Papacabra

Pechuguita villaroy

Pop cakes

Tartitas de queso

Sorbetitos de limón

Mini coulant

Precios por persona.

54€

Alergias, intolerancias ... lo que necesites!!



Puestos personalizados para ti



¡Sube el nivel con
nuestros puestos!

Más de 20 opciones

¡Tenemos para todos los gustos!



Chiringuito:4,5€

Ideal para los momentos de espera
Cucuruchos de patatas chips,
selección de aceitunas y un vermut o cervecita.

Quesos:7,5€

Queso curado, torta del Casar, queso brie,
queso de cabra, provolone, parmesano y otros.
¡Acompañado de panes y mermeladas!

Ensaladas:6,5€

Ensalada de búfala, ensalada de pasta y pesto
ensalada de arroz y ensalada tropical.

Eco:6,5€

Wok de berenjenas ecológicas, papas con mojo,
crudités con roquefort, verduritas baby y
pan de masa madre con aceite eco.

Precios por persona.

¿No sabes cuál elegir?



QUESOS
ARTESANOS

Parmesano

Payoyo

Bofard curado

Curado al vino tinto

Sabra al pimentón

Ostras: 7,5€

Un profesional abriendo exquisitas ostras en directo mientras pasea junto a tus invitados.
¡Sin duda nuestra mejor novedad!

Marisco: 15€

Gambas, langostinos, camarones
y otro según mercado.

Rincón japonés: 11€

Niguri, maki de salmón y de atún,
california roll y sashimi.

Atún de almadraba: 13€

Ceviche, tartar, tataki y sashimi.

Precios por persona.

¡Elige la opción que mas te guste!



Presentaciones diferentes y deliciosas



Arroz:6€

A elegir: arroz meloso de bogavante, arroz negro con langostinos o rissoto de boletus.

Huevos:6,5€

Huevos con patatas a lo pobre y foie, huevos con chistorrita o huevos camperos con trufa.

Fritura gaditana:6,5€

Cucuruchos de tortillitas de camarones, cazón en adobo y choquitos fritos.

Lubina:6,5€

Lomitos de lubina hechos en el momento a la plancha sobre pisco y con crujiente de jamón.

Pulpo:11€

Pulpo recién cocido con patatas de Sanlúcar al pimentón y sal Maldon.

Precios por persona.

Elige la temática que mas te guste.



Alcachofas:8€

NOVEDAD: Alcachofas plancha con mango y jamón ibérico.

Barbacoa completa:16€

Pintxitos variados, brochetas morunas, salchichas artesanales, choricitos, solomillitos y entrecot.

Todo esto con acompañamientos!

Comida callejera:7€

Sandwiches cubanos recién hechos, nachos con guacamole, cucuruchos de patatas fritas

Burger gourmet:8€

Hamburguesa de retinto y wagyu con pan brioche y ¡muchos toppings a elegir!

Precios por persona.

¡Tenemos para todos los gustos!



Marroquí:6,5€

Pintxitos adobados, cous cous, hummus con pan de pita y pastelas.

Mexicano:6,5€

Fajitas de pollo, tacos mexicanos, nachos con guacamole y banana chips.

Kebab:6,5€

Kebab (ternera, cordero, pollo o mixto) con todos los toppings y salsa de yogurt

Tailandés:7€

Viajemos por el mundo sin movernos del sitio.

Prueba el pad thai, pollo al curry con arroz y pad see ew.

Buffet de postres:8€

Una selección de los mejores dulces y tartas hechas artesanalmente por nuestro pastelero

Precios por persona.

¡Personaliza tu evento!



¡Show cooking! Cocina en vivo.

Sorprende a tus invitados con una cocina en vivo
delante de los comensales.

Montamos una cocina de restaurante para tus invitados.

Nos apasiona, y lo pasamos genial .
¿Quién dice que la cocina no es un espectáculo?

Puedes elegir diferentes opciones.

¡Consultanos!

¡Espectáculo en vivo!



Bebidas

MEDIUM



Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Tierra Blanca. T. de Cádiz (*Palomino*)

Tinto Fabio Montano. T. de Cádiz. (*Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon*)

Cava Betasur Brut Nature. T.de Cádiz (*Palomino y Chardonnay*)

TOP



Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Javier Sanz. D.O. Rueda (*Verdejo*)

Tinto Luis Cañas Crianza. D.O.Ca. La Rioja (*Garnacha, Tempranillo*)

Cava Betasur Brut Nature. T.de Cádiz (*Palomino y Chardonnay*)

PREMIUM



Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Waltraud. D.O. Penedés (*Riesling*)

Tinto Samaruco. T. de Cádiz. (*Syrah y Merlot*).

Cava Betasur Brut Nature. T.de Cádiz (*Palomino y Chardonnay*).

¿Quieres algo especial? Lo conseguimos.

Precios por persona.

¡Vinos locales, nacionales e internacionales!



¡¡ Barra libre !!

Servicio de copas:

16€/3H; 19€/4h; 22€/5h; 24€/6h

Marcas incluidas:

Barceló,

Brugal,

Beefeter,

Rives,

Rives pink,

JB

Ballantines

Eristoff

Licor de manzana

Licor de melocotón

Licores sin alcohol

¿Quieres otras marcas? Consulta condiciones.

Precios por persona.

¡Llega el momento de darlo todo!



¡Uno de los más solicitados, puesto de atún!



¡Incluye una barra de coctelería!

Puesto de Mojitos: 6€

O los 3 que más te gusten por 7€.

Caipirinhas

Margaritas

Daiquiris

Dry Martini

Piña colada

Aperol Spritz

Elige tu cócteles favoritos.

¿O prefieres una barra de Gin Tonic?

O un refrescante puesto de
aguas aromatizadas...

Consúltanos.

Ideas originales para un momento inolvidable



¿Recenamos?

CLÁSICA: Nuestros camareros pasarán una de las opciones que más te gusten:

- Montaditos variados + 2€
- Perritos calientes +2€
- Miniburger +2,5€

PUESTOS: Uno de nuestros puestos con cocina en directo puede ser una idea estupenda, el MAS RECOMENDADO:.
KEBAB: ,5€

* La contratación de la recena implica la previa contratación de la barra libre

¡Hay que coger fuerzas!



¿Recena desde nuestro foodtruck?



Extras

CORTADOR DE JAMÓN 100% ibérico de bellota:
Desde 800€

Cortador (pata aportada por el cliente): 200€
(puesto con platitos picos y decoración)

VENENCIADOR: Desde 220 €

DECORACIÓN: Tenemos un equipo especializado que decorará tu evento como siempre has imaginado. Porque los detalles importan y ellas de eso saben mucho.

¡Pídeles presupuesto a medida!

Toda la bebida está incluida durante el coctel.

¿Necesitas algo más ?
PREGÚNTANOS.

¡Que no nos falte nada!



Postres artesanales para tu evento



Más información

¿Lo quieres? ¡Lo tienes!

Previo al evento se efectuara el pago del 100% del importe restante.

Si incluye:

Montaje, mobiliario, menaje,
centros de mesa básicos, personal,

...

No incluye:

Desplazamiento, tarifas a consultar según distancia.

Servicio mínimo para 80 personas
IVA del 10% y 21%

Todos los precios de este dossier no incluyen IVA.

¡Todo claro para que os quedéis tranquilos!



Contamos con un gran equipo de decoración



grosso
GRUPO DE RESTAURACIÓN

25 años celebrando contigo