



Vino de honor
Menú coffee
Menú cóctel



VINO DE HONOR

AdHoc | CATERING

VINO DE HONOR 1

27 € + IVA/ Comensal

APERITIVO

- Chips de yuca con sal Maldon
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Rústico de jamón ibérico con aceite de oliva virgen extra
- Mini de tortilla de patata y cebolla con emulsión de allioli
- Coca de escalivada y bacalao ahumado

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Nebula Garnacha de altitud, D.O. Utiel Requena
- Agua mineral con y sin gas, refrescos



VI NO DE HONOR 2

29 € + IVA/ Comensal

APERITIVO

- Chips de yuca con sal Maldon
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Rústico de jamón ibérico con aceite de oliva virgen extra
- Crujiente de Caponata Siciliana
- Wrap de aguacate, garrofón, cebolla encurtida y pico de gallo
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo
- Atún picante sobre sobre cucurucho de sésamo negro

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Nebla Garnacha de altitud, D.O. Utiel Requena
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...



VI NO DE HONOR 3

31 € + IVA/ Comensal

APERITIVO

- Chips de yuca con sal Maldon
- Bombón de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Tabla de quesos artesanos con uvas y frutos secos
- Rústico de jamón ibérico con aceite de oliva virgen extra
- Crujiente de Caponata Siciliana
- Brioche de queso fresco y anchoa
- Wrap de remolacha, aguacate, pepino encurtido y polvo de avellana
- Pancake de mora y queso de cabra
- Atún picante sobre cucurucho de sésamo negro

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Nebla Garnacha de altitud, D.O. Utiel Requena
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...



MENÚ COOFFE



COOFFE 1

15€ + IVA/ Comensal

BEBIDA

- Cafés e infusiones
- Agua mineral con y sin gas
- Zumos

GASTRONOMÍA DULCE

- Mini croissant
- Mini ensaimada
- Mini donuts americanos
- Mini Muffins

GASTRONOMÍA SALADA

- Rustico de jamon y tomate
- Chapata de tortilla de patata y mahonesa
- Mini Sandwich de pastrami con mostaza, tomate y canónigos
- Wrap de aguacate, garrofon, cebollita y pico de gallo

A elegir 4 referencias



COOFFE 2

17€ + IVA/ Comensal

BEBIDA

- Cafés e infusiones
- Agua mineral con y sin gas
- Zumos y zumo de naranja natural

GASTRONOMÍA DULCE

- Mini croissant
- Coca en llanda
- Cookies
- Mini donuts americanos
- Mini Muffins

GASTRONOMÍA SALADA

- Rústico de jamón ibérico con aceite de oliva virgen extra
- Brioche de sardina ahumada con pimientos escalivados
- Mini Sandwich de aguacate y brotes de soja con paté de tomates y pepinillo

A elegir 5 referencias



COOFFE 3

23 € + IVA/ Comensal

BEBIDA

- Cafés e infusiones
- Agua mineral con y sin gas
- Zumos

GASTRONOMÍA DULCE

- Mini croissant
- Coca en llanda
- Donut americanos

GASTRONOMÍA SALADA

- Rústico de jamón ibérico con aceite de oliva virgen extra
- Wrap de remolacha, aguacate, pepino encurtido y polvo de avellana
- Baguel de salmon, aguacate, queso crema, rucula y cebolla
- Tabla de quesos artesanos con frutos secos y uvas



COOFFE 4

22 € + IVA/ Comensal

APERITIVO

- Cafés e infusiones
- Agua mineral con y sin gas
- Zumo de Naranja natural
- Horchata

GASTRONOMÍA DULCE

- Fartons
- Coca en llanda
- Pastelitos de boniato

GASTRONOMÍA SALADA

- Coca de titaina
- Coca Valenciana de embutido



MENÚ CÓCTEL

CÓCTEL 1

50 € + IVA/ Comensal

FRÍO

- Bombón de foie y turrón con cobertura de almendra caramelizada
- Chupito de gazpacho con crujiente de jamón ibérico
- Panipuri de tartar de salmón y aguacate
- Wrap de remolacha, aguacate, pepino encurtido y polvo de avellana
- Tataki de atún con mahonesa de wasabi y tartufo
- Coca de Caponata Siciliana
- Rollito Vietnamita de pollo confitado, col lombarda y holandesa de curry
- Blinide hummus y sus crudites

CALIENTE

- Mini pepito casero de pisto y tonyina de sorra
- Madejita de foie con suspiro de frutas del bosque
- Mini Tournedó de solomillo con cremoso de setas y trufa
- Sándwich cubanita
- Langostino panko bañado en bulldog y tártara
- Taco de pollo de corral con cebollita roja y piña estofada
- Nuestras bravas

POSTRE

- Tarta Lotus de tres leches
- Brownie de cacao con caramelo salado y merengue suizo
- Nuestro cilindro de fruta fresca

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Nebula Garnacha de Altitud D.O. Utiel-Requena
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...

* Suplemento Café e infusiones: 1,90 €
19 referencias



CÓCTEL 2

55 € + IVA/ Comensal

FRÍO

- Bombón de foie y crujientes Lacasitos
- Salmón a la llama con salsa kimizu y huevas de pez volador
- Crujiente de steak tartar
- Brochetita de tomate cherry, Mozzarella, albahaca y salsa pesto
- Atún picante sobre cucurucho de sésamo negro
- Roastbeef de ternera con salsa yakiniku y manzana Smith
- Pancake de mora y queso de cabra
- Ceviche en conserva de langostino, maíz choclo y coriandro
- Mini coca dacsá con anchoa, piparra y huevo

* Suplemento Café e infusiones: 1,90 €
22 referencias

CALIENTE

- Gyoza de pato Pekin
- Buñuelo negro de bacalao en tempura con mahonesa de Sriracha
- Brioche de rabo de toro y trufa
- Brocheta de pulpo y calabaza glaseada con alioli de soja y sésamo
- Sándwich Korean steak con Jalapeños y mayonesa de ajo
- Bao de cangrejo, mango, Sriracha y lima
- Lomo alto con douxelle de setas
- Noodles de ternera chili, pimiento asado, cebolla roja y salsa "Take away"
- Falso yogur de Frit de gambas con patatas y huevo frito

POSTRE

- Triple tarta de bizcocho, mousse de chocolate y caramelo de café
- Mini Lemon pie
- Nuestro cilindro de fruta fresca

BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Nebula Garnacha de Altitud D.O. Utiel-Requena
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza...



CÓCTEL 3

50 € + IVA/ Comensal

FRÍO

- Chupito de gazpacho
- Wrap de remolacha, aguacate, pepino encurtido y polvo de avellana
- Blinide mora y queso de cabra
- Coca de caponata siciliana
- Brochetita de cherry, mozzarella y salsa pesto
- Rollito rainbow de papel de arroz
- Coca de escalivada
- Blinide hummus y sus crudites
- Taco de seitán con cebollita roja y piña estofada

CALIENTE

- Mini pepito casero de pisto
- Gyoza de seitán y nira
- Kebab de falafel con pepino y salsa agria
- Croqueta casera de boletus
- Nuestras bravas
- Bao de verduras al Hoisin
- Mini hamburguesa lentejas, tomate seco, pepino y salsa tártara

POSTRE

- Mini lemonpie
- Mini rollito de canela casero
- Nuestro cilindro de fruta fresca

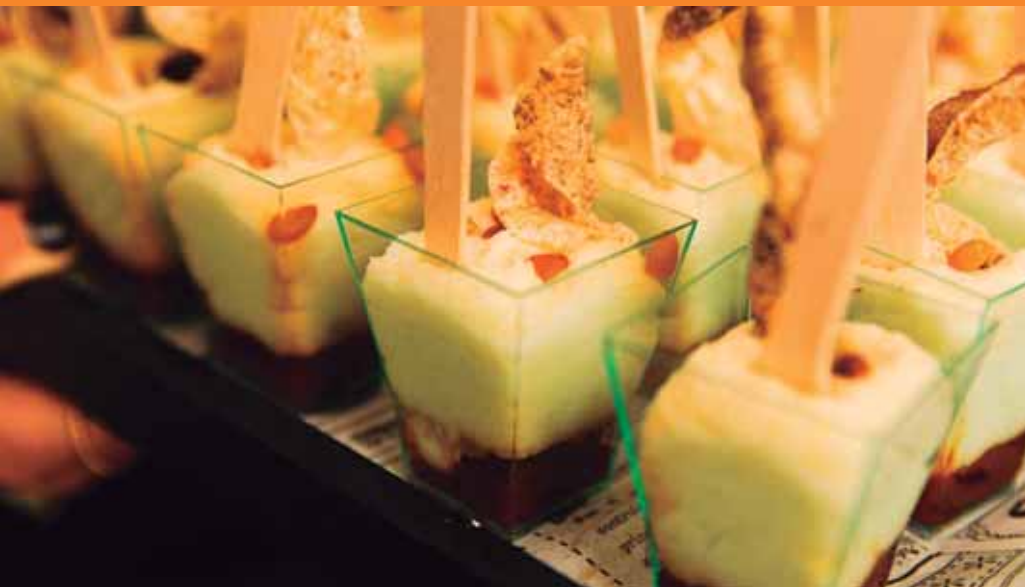
BODEGA

- Vino Blanco Fustanova D.O. Valencia
- Vino Tinto Miracle Art, D.O. Alicante
- Agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza

* Suplemento Café e infusiones: 1,90 €
20 referencias



AdHoc | CATERING



RESERVAS:

+34 647 457 427

+34 96 377 34 11

info@adhocvalencia.com

www.grupo-adhoc.com