



Restauración y Catering

Feria Valencia

Cocktail nº1

FRIOS

Virutas de jamón bodega D.O. Teruel con picos jerezanos

Lascas de queso de Idiazabal con almendras fritas

Canapé de paté Campagne con oliva marcida

Roulette de salmón ahumado con crema de espinaca y queso blanco

Tartaleta crocant de esgarraet con bacalao inglés

Brocheta de langostino hervido con salsa Romesco

Vol au vent de ajoarriero de Los Isidros

Emparedado de foie con achoa de Santoña

Brioche de pollo con salsa amostazada

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino valenciano

Vermouth

Zumos

Precio por persona: 21,60€ (10 % IVA no incluido)

Avda de las Ferias s/n 46035- Benimamet- Valencia

Nº Registro Sanitario

2608607/V



Restauración y Catering

Feria Valencia

Cocktail nº2

FRIOS

Virutas de jamón bodega D.O. Teruel con picos jerezanos

Bodegón de quesos variados con frutas pasas y frutos secos

Mini pincho de tortilla española

Canapé de salmón ahumado y alcaparra

Roulette de jamón dulce y foie gras con fruta escarchada

Tartaleta de escalibada con juliana de mojama

Uvas tintas rellenas de queso crema

Emparedado de pollo y salsa amostazada

Emparedado de vegetales y salsa cocktail

Brioche de mallorquina y salsa crema

Pulguita de anchoa de Santoña con tomate

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino valenciano

Vermouth

Zumos

Precio por persona: 25,20€ (10 % IVA no incluido)

Avda de las Ferias s/n 46035- Benimamet- Valencia

Nº Registro Sanitario

2608607/V



Restauración y Catering

Feria Valencia

Cocktail nº3

FRIOS

Virutas de jamón bodega D.O. Teruel con picos jerezanos

Queso Manchego a dados

Canapé de jamón dulce y piña

Canapé de jamón serrano y pepinillo

Redondo de micuit al cacao amargo con "mantepiña" y geleé de pétalos

Vol au vent de esgarraet con bacalao inglés

Tartaleta crocant de queso crema con frutos rojos

Brocheta de atún rojo marinado y pulpa de tomate

Arrecife crujiente de queso Parma

Emparedado de salmón ahumado con mousse de rúcula y Mascarpone

Emparedado de pollo y salsa amostazada

CALIENTES

Pechuguitas Villaroy artesanas

Bomba crujiente de morcilla de Requena

Saquito de marisco con salsa teriyaki

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino valenciano

Vermouth

Zumos

Precio por persona: 28,80€ (10 % IVA no incluido)

Avda de las Ferias s/n 46035- Benimamet- Valencia

Nº Registro Sanitario

2608607/V



Restauración y Catering

Feria Valencia

Cocktail nº4

FRIOS

Virutas de jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos jerezanos

Lascas de queso de Idiazabal con almendritas fritas

Dátil relleno de crema de Roquefort y nuez

Hojaldrina de micuit al cacao amargo con dulce de arándano

Tartaleta de ajoarriero de Los Isidros

Canapé de manchego tierno y cremoso de membrillo

Tako de atún rojo marinado y pulpa de tomate

Brocheta de langostino y melón Cantalup con vinagreta de hierbabuena

Pulguita de sobrasada y queso mascarpone

Pulguita de lomo de melva y olivas

CALIENTES

Crujiente de patata riojana

Croquetitas artesanas de jamón ibérico y setas

Saquito de brandada de bacalao

Brick de langostino y crema de espinacas con salsa romescu

DULCES

“Petit fours” repostería mini variada

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino valenciano, vermouth y zumos

Precio por persona: 35,00€ (10 % IVA no incluido)

Avda de las Ferias s/n 46035- Benimamet- Valencia

Nº Registro Sanitario

2608607/V



Restauración y Catering

Feria Valencia

Cocktail nº5

FRIOS

Virutas de jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos jerezanos

Bodegón de quesos variados con frutas pasas y frutos secos

Mini pincho de tortilla española

Canapé de huevas de mujol negro y cebollita reina

Roulettes de salmón marinado con crema de espinacas y queso blanco

Tartaleta crocant de escalibada con juliana de mojama

Trufas hojaldradas de micuit y dulce de membrillo

Brocheta de tomate cherry, anchoa y taco de mozzarella

Pata de pulpo a feira y cremoso de patata

Chupito de crema fría o caliente (según estación) Opciones: Gazpacho andaluz, gazpacho de fresón, crema ligera de melón, caldito de la abuela, bisqué ligero de cigalas.

CALIENTES

Datil albardado en panceta ahumada

Pelotazos de centolla

Caramelos de mousse de pato con reducción de mandarina

Encamisado de langostino en pan romescu y salsa teriyaki

Pataqueta de blanco y negro con habitas baby

Pataqueta de juliana de lomo con tomate

DULCES

"Petit fours" repostería fina variada

Brochetita de fruta variada

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino valenciano, vermouth, zumos y Cava brut

Precio por persona: 39,600€ (10 % IVA no incluido)

Avda de las Ferias s/n 46035- Benimamet- Valencia

Nº Registro Sanitario

2608607/V



Restauración y Catering

Feria Valencia

Cocktail nº6

FRIOS

Virutas de jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos jerezanos

Bodegón de quesos variados con frutas pasas y frutos secos

Redondo hojaldrado de micuit al cacao amargo y dulce de membrillo

Canapé de caviar y cebollita reina

Roulette de salmón ahumado, crema de espinaca y queso blanco

Tartaleta de esgarraet de pimiento con bacalao inglés

Brocheta de langostino y melón Cantalup con vinagreta de hierbabuena

Chupito de crema fría o caliente (según estación) Opciones: Gazpacho andaluz, gazpacho de fresón, crema ligera de melón, caldito de la abuela, bisqué ligero de cigalas.

Emparedado de pollo con salsa amostazada

Brioche de mallorquina y queso mascarpone

Pulguita de anchoa de Santoña con tomate

CALIENTES

Pechuguitas Villeroy artesanas

Encamisado de langostino en pan romescu y salsa teriyaki

Caramelo de mousse de pato con reducción de mandarina

Fundidos de tres quesos con dulce de arándanos

Brocheta de rape y langostino albardado en panceta ibérica

Mini pincho de solomillo ibérico a las finas hierbas

Pataqueta de blanco y negro con habitas baby

Pataqueta de roast beef con cebolla caramelizada y mostaza antigua

Avda de las Ferias s/n 46035- Benimamet- Valencia

Nº Registro Sanitario

2608607/V



Restauración y Catering

Feria Valencia

ARROZ DEGUSTACIÓN

Paella Valenciana

Arroz "del senyoret"

Arroz de verduras

Arros "Rosetjat"

Arroz negro

Arroz con coliflor, bacalao y ajitos tiernos

Fideuá de marisco limpio

NOTA: elegir un máximo de dos opciones para todo el grupo

DULCE

"Petit fours" repostería fina variado

Brochetita de fruta variada

Trufa de chocolate

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino valenciano, vermouth, zumos y Cava brut

Precio por persona: 45,60€ (10 % IVA no incluido)

Avda de las Ferias s/n 46035- Benimamet- Valencia

Nº Registro Sanitario

2608607/V



Restauración y Catering

Feria Valencia

Tardeo nº1

Repostería fina variada
Trufas de chocolate

Aguas minerales
Zumo de naranja
Vino de Moscatel
Cava Brut

Precio por persona: 14.40€ (10 % IVA no incluido)

Tardeo nº2

Trufas de chocolate
Dulces de hojaldre selectos

Aguas minerales
Zumo de naranja
Vino de Moscatel
Cava Brut

Precio por persona: 14,40€ (10 % IVA no incluido)



Restauración y Catering

Feria Valencia

Nota: Cualquier cocktail se puede ampliar o reducir según sus necesidades.
Consúltenos

- Estas cotizaciones de los cocktails son a partir de 50 comensales, excepto dentro del recinto ferial
- Quedan incluidos en estos presupuestos:
 1. Menaje e infraestructura para dar dicho servicio
 2. Personal especializadp
 3. Responsable
 4. Camareros
 5. Auxiliares
 6. Ornamentos florales (consultar)
- Forma de pago:
80% a la contratación del servicio, por transferencia bancaria
El resto al finalizar el evento

Nota: El número de comensales se cerrará 48 horas antes del evento y se facturarán los contratados, en caso de que el número sea superior al contratado se facturarán los reales servidos