



MENÚS CÓCTEL HdC 2024

**DEL
H
C**
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL



CÓCTEL 1

Vasito de crema de temporada
Cuñas de queso Manchego con frutos secos
Cecina de ciervo con nieve de parmesano
Olivas gordales aliñadas y chips
Tartar de vieira con mango y yuzú
Cucharita de tartar de salmón y manzana
Pulguita de lomo de orza con rúcula y tomate seco
Twister de langostinos
Pinchito de tortilla con pimiento de padrón
Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de piquillo
Patata baby salteada con mojo rojo y verde
Saquito de carrillada de ternera
Hojaldre de guacamole y anchoa
Croquetas de jamón Ibérico



Repostería casera y pastas de té
Servicio de café e infusiones



Vino de la casa (Blanco y Tinto)
Agua mineral, cervezas y refrescos

45€ IVA incluido / persona
(Duración del servicio: 2 horas)

CÓCTEL 2

Pizarra de quesos e Ibéricos
Brocheta de mozzarella con cherry y aceite de albahaca
Arroz meloso de temporada
Patatas braviolis
Cazuelita de sepia con mayonesa de aguacate
Albóndigas de ciervo al aroma de tomillo
Ensalada César de pollo a nuestro estilo
Croquetas de jamón Ibérico
Tartaleta de perdiz escabechada
Crema de patata con bacalao confitado y aceite de pimentón
Daditos de atún marinado con soja, jengibre y lima
Piruletas de langostinos con salsa Mary
Steak roll de verduras
Cucharita de salmón ahumado con galletita y wakame
Mini pan bao con pulled pork y salsa barbacoa



Repostería casera y pastas de té
Servicio de café e infusiones



Vino de la casa (Blanco y Tinto)
Agua Mineral, cervezas y refrescos
Licores de la Casa

55€ IVA incluido / persona
(Duración del servicio: 2 horas y media)

Información adicional

Nuestro restaurante abrirá de jueves a domingos en comida.
Consulte las condiciones de apertura para grupos y mínimos de facturación el resto de días.

Si desea confeccionar una propuesta personalizada de mesas temáticas, solo tiene que solicitar su presupuesto. Tenemos un catálogo de complementos decorativos y gastronómicos a su disposición.

Estos servicios cóctel se servirán para un mínimo de 25 comensales.
Para asegurarles la buena marcha de la celebración del evento, les rogamos que confirmen el menú con 10 días de antelación.
El número de comensales definitivo y mínimo a facturar se confirmará mediante correo electrónico 48 horas laborables antes del evento.

Muchas gracias

Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)
restaurante@haciendadelcardenal.com
eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com
Paseo de Recaredo 24, 45004 Toledo

