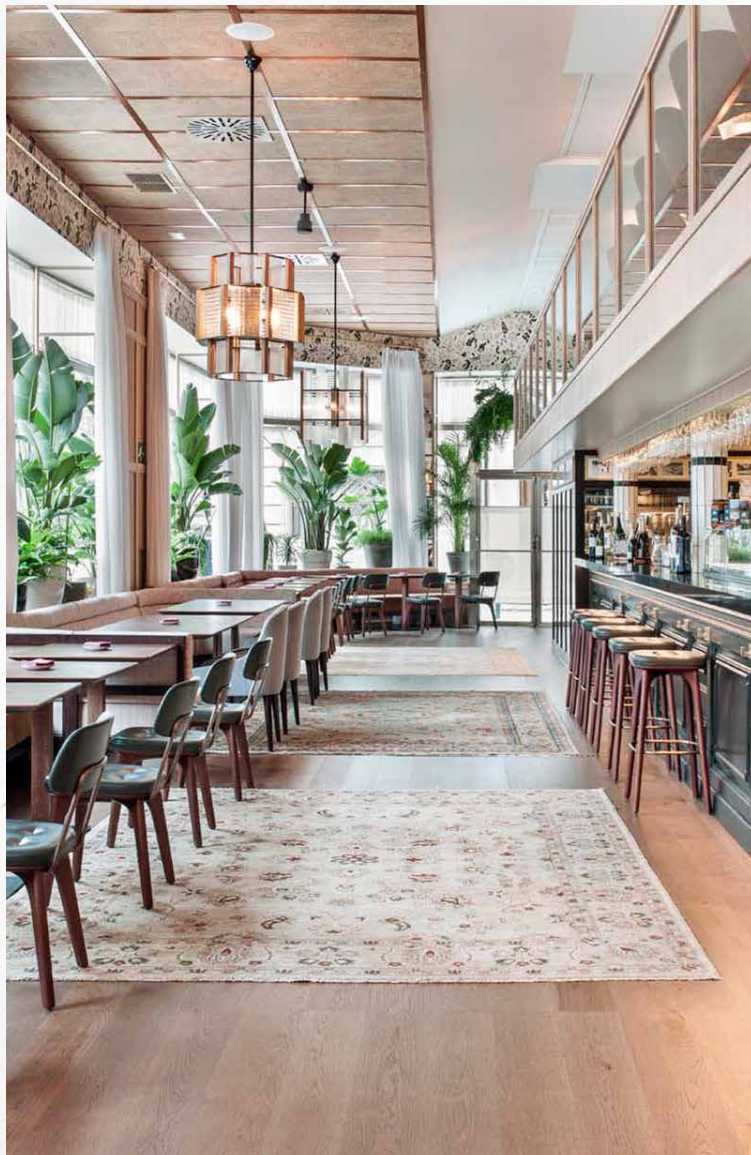


CASA SUECIA
RESTAURANT & COCKTAILS
• MADRID •



TERRAZA

MENÚ CÓCTEL



LOBBY BAR

CÓCTEL ADRIENNE

(2:00 horas duración)

APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca
Lascas de Parmesano y Uva
Encurtidos Artesanos

CÓCTEL SALADO

Surtido de Ibéricos, Queso Manchego, Picos y Regañás
Shot de Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico ⁽¹⁾
Bocadito de “Ensaladilla Sueca”
Bombón de Foie
Tartaleta de Marisco
Sashimi de Atún
Surtido de Croquetas Caseras
Verduras baby en tempura
Brocheta de Pollo y Salsa Teriyaki
Delicias de Merluza de Pincho en Tempura
Dados de Solomillo Ibérico a la Provenza

CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada
Repostería Casa Suecia

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Aguazul. D.O. Rueda
Vino Tinto Letargo Crianza. D.O. Rioja
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia ⁽²⁾

PVP 57 €

⁽¹⁾ En invierno sustituido por Shot de Crema de Marisco

⁽²⁾ Consulte en la sección de “Corners” upgrade a champagne GH Mumm

10% IVA NO INCLUIDO



CÓCTEL JOSEPHINE

(2:00 h duración)

APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca
Lascas de Parmesano y Uva
Encurtidos Artesanos

CÓCTEL SALADO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos y Regañás
Shot de Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico ⁽¹⁾
Totopo de Maíz con Guacamole Casero
Mejillones Gallegos con Vinagreta Cítrica
Salmón Marinado Casa Suecia
Tartaleta de Huevo de Codorniz con Pisto
Gyozas de Verduras y Pollo
Zamburiñas a la Brasa
Brocheta de Langostinos a la Brasa con "Ají Olí"
Buñuelos de Bacalao a la Madrileña
Mini Burguer de Buey con Queso y Rúcula

CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada
Repostería Casa Suecia

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Aguazul. D.O. Rueda
Vino Tinto Letargo Crianza. D.O. Rioja
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia ⁽²⁾

PVP 62 €

⁽¹⁾ En invierno sustituido por Shot de Crema de Marisco

⁽²⁾ Consulte en la sección de "Corners" upgrade a champagne GH Mumm



RESTAURANTE

CÓCTEL ALICE

(2:00 h duración)

APERITIVOS EN MESA...

Chips de Yuca
Lascas de Parmesano y Uva
Encurtidos Artesanos

CÓCTEL SALADO

Rueda de Ibéricos y Quesos del País
Selección de Sushi, Makis y Niguiris
Salpicón de Marisco
Brocheta de Cherry con Anchoa de Santoña
Bocadito de Roast Beef, Rúcula y Mostaza de Dijón
Lingote de Salmón Noruego
Gnocchi de Barbabietole con salsa de Trufa
Pimiento de Piquillo Relleno de Bacalao con Reducción de PX
Crujiente de Langostino en Pasta Filo
Piruleta de Pollo de Corral
Dados de Solomillo de Vaca al Horno de Brasas

CÓCTEL DULCE

Fruta Fresca Cortada
Repostería Casa Suecia

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Aguazul. D.O. Rueda
Vino Tinto Letargo Crianza. D.O. Rioja
Cava Juvé y Camps. Reserva de la Familia ⁽¹⁾

PVP 67 €

⁽¹⁾ Consulte en la sección de "Corners" upgrade a champagne GH Mumm

10% IVA NO INCLUIDO



CORNERS

| | |
|---|------|
| Stand de jamón ibérico y chacinas ibéricas <i>Incluye cortador de jamón a partir de 60 personas</i> | 14 € |
| Stand de tartares <i>Steak tartar, tartar de atún y tartar de salmón Incluye showcooking a partir de 60 personas</i> | 9 € |
| Stand de quesos del mundo | 9 € |
| Stand de arroces | 10 € |
| Stand de sushi <i>Incluye sushiman a partir de 60 personas</i> | 10 € |
| Stand de ostras | 12 € |
| Stand de Champagne GH Mumm Cordon Rouge <i>Una copa</i> | 6 € |
| <i>Durante todo el cóctel</i> | 14 € |
| Stand de postres | 9 € |

PRECIO POR PERSONA 10% IVA NO INCLUIDO



HEMINGWAY COCKTAIL BAR

MIXES & CÓCTELES

| | |
|--|------|
| Paquetes de copas (<i>1 unidad por persona</i>) | 11 € |
| Precio especial (<i>más de 2 unidades por persona</i>) | 10 € |

| | |
|-------------------|-------------------|
| Botellas Estándar | Entre 120 y 150 € |
| Botellas Premium | Entre 160 y 200 € |

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

(Incluye coctelería básica)

| | |
|---------|------|
| 2 horas | 30 € |
| 3 horas | 40 € |
| 4 horas | 45 € |
| 5 horas | 50 € |

BARRA LIBRE PREMIUM

(Incluye coctelería avanzada)

| | |
|---------|------|
| 2 horas | 42 € |
| 3 horas | 55 € |
| 4 horas | 65 € |
| 5 horas | 72 € |

Kiosko de mojitos 400 €

(Para la contratación del kiosko, es condición contar con una de las opciones de barra en el evento)

PRECIO POR PERSONA 10% IVA NO INCLUIDO