

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
Brocheta de Langostino con Salsa “Ají-Olí”
Sashimi de Atún
Ensalada Tropical de Pollo y Piña
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

PVP 59 €

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

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
Ensalada de Tomate Raff y Queso Feta
Gyozas de Verduras y Pollo
Zamburiñas a la Brasa
Brocheta de Langostinos a la Brasa con Salsa Teriyaki
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

PVP 64 €

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



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
Mini Pitas de Pollo y Cordero al Curry
Crujiente de Langostino en Pasta Filo
Calamares de Potera a la Andaluza
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

PVP 69 €

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</i> <i>Incluye showcooking a partir de 60 personas</i>	10 €
Stand de quesos del mundo	9 €
Stand de arroces	12 €
Stand de sushi <i>Incluye sushiman a partir de 60 personas</i>	11 €
Stand de ostras	14 €
Barra castiza <i>Incluye cuatro tipos de vermouths, gildas variadas,</i> <i>encurtidos artesanos, berengenas de almagro...</i>	11 €
Stand de Champagne Möet & Chandon <i>Una copa</i>	8 €
	16 €
Stand de cervezas <i>Incluye seis tipos diferentes de cervezas</i>	8 €
Stand de postres	10 €



CLANDESTINO COCKTAIL BAR

MIXES & CÓCTELES

Paquetes de copas (<i>1 unidad por persona</i>)	12 €
Precio especial (<i>más de 2 unidades por persona</i>)	11 €

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