

## **OPCIONES CATERING**

Esta es una guía ya que tratamos de que cada propuesta sea personalizada. Todo lo frío va en bandejas pronto para poner en la mesa, lo caliente va acondicionado en bandejas de horno para calentar, pueden ser bandejas de rechau.

### **Bocados fríos**

Mousse de foie Grass con tostaditas varias

Ciruelas con queso azul y nueces

Vasitos con mousse de berenjenas, tomates confitados y queso de cabra

Vasitos con vichissoise y crocante de puerros

Vasitos de gazpacho Andaluz

Endibias rellenas de queso de cabra y quinoa

Shots con mousse de maíz con tartare de atún

Pinchitos de mozzarella en bola, tomates confitados, olivas negras y albahaca

Datiles con roquefort y nuez

Hongos shitake a la provenzal

Brusquetas de pan de nuez con mousse de foie gras y uvas caramelizadas

Langostinos con guacamole envueltos en zucchini y sésamo

Pinchitos de pulpo, papines en vinagreta de azafrán

Blinis con crema agria y caviar Black River

Roule de pavo y cabello de angel

Roule de jamón crudo, ricota, espinaca y rucula con salsa teriyaque

Brusquetas de pato confitado con naranja y crocante de remolachas

Brusquetas de queso camembert con cebolla caramelizada y reducción de aceto



### **Bocados calientes para bandejar**

Champignones rellenos de jamón serrano y queso gruyere

Empanaditas de masa phillo rellenas de berenjenas, puerros y pistachos.

Empanaditas de masa phillo rellenas de espinaca y brótola.

Quiches individuales rellenas de puerros y pistachos

Tarteletas de masa de nuez rellenas de hongos

Polenta frita con hongos shitake a la provenzal

Brochettes de ave, ciruelas y ananá

Brochettes de lomo y pickles, salsa de oporto

Pinchitos de pulpo y papines en vinagreta de azafrán

Quiche de puerros y pistachos



Tabla de fiambres, jamón crudo, carré de cerdo, roast beef, blanco de ave, espárragos y champiñones al ajillo

Tabla de quesos, Brie, Cabra, Gruyere, Camembert, Brie, Parmesano, Colonia, Mozzarella en perlas, Tomates cherry, uvas, frutos secos

### **Mesa fría**

Torres con langostinos Black Tiger con salsas de palta, mayonesa de limón y tártara

Fuente con salmón ahumado y/o marinado con cebollines y pepinillos en vinagre (o con blinis y crema agria)

Fuentes de pulpo con papas, boniatos y mayonesa de pimientos

Fuentes con rillete de salmón y ananá con vinagreta de hierbas

Fuentes de roulé de jamón Pata Negra y espárragos

Fuente de jamón crudo, mortadela con pistachos, queso brie, queso gruyere y frutos rojos al aceto

Jamón glaseado al champagne con frutas

Cochinillos deshuesado (o deshuesado y arrollado) con puré de ciruelas, peras y manzanas asadas

Pavo a la York, con jamón glaseado, ananá, melón, ananá, dátiles con nueces, cabello de ángel y caramelo

Vitel Thonné

Fuente con roast beef con champignones al ajillo, salsa criolla o tapenade de olivas negras

Ensalada tibia de aleta de raya

Ensalada de frutos del mar y verduras

Ensalada de hojas verdes, berenjenas confitados, tomates confitados y huevitos codorniz

Ensalada de rucula, queso parmesano, peras al chutney y huevitos de codorniz

Ensaladas de radicchio, cebolla roja, queso de cabra, gajos de naranja, olivas negras y almendras

Ensalada de burrata, olivas negras, tomates confitados y albahaca

Ensalada caprese, tomates cherry y perlas de muzarella

Gaspacho andaluz

Ensalada de champignones

Ensalada Waldorf

Ensalada Rusa

Ensalada Griega

Ensalada de lenguas de cordero

Ensalada de campaña con pollo a la parrilla

Ensaladas de quinoa con verduras

Ensalada de lentejas con hierbas

Vinagreta

Tarta de alcauciles

Quiche Lorrain

Quiche de langostinos

Tarta de champignones

Tarta de puerros y pistachos / tarta de cebolla /zapallitos

Tarta de berenjenas

Torre de panqueques con espinaca y choclo

Arrollado con jamón, palmitos y caramelo

Canasta de pan, con variedad de panes, galletas y grisines

### **Fuentes calientes**

Lomo a la Wellington con puré de papas Duquesa

Tournedos de lomos en salsa madera/salsa mostaza

Pechuga de pollo rellena de puerros y pistachos con salsa madera

Roule de lenguado rellenos de espinaca en salsa limón

Merluza negra rellena en masa de kataifi

Flanes de zanahoria y espinaca

Crepes parmentiere rellenos de champignones de Paris en salsa de limón

Verduritas mignon en manteca de albahaca

Ensalada de papines con hierbas, champignones y cebollitas

Timbales de arroz

Paquetitos de masa phillo rellenos de berenjenas, tomates confitados y queso muzarella

Malfatis de ricota y espinaca



## **Postres**

Sinfonía de chocolates  
Saint Honoré  
Pain gelé con chocolate caliente, 18 o 9 porciones  
Vacherin de sorbetes de fruta con frutas frescas  
Cascade de sambayon  
Tiramisu  
Almendra Floreal

Copón con sopa de frutas rojas al vino tinto  
Copón con bolitas de melón  
Copón con cerezas naturales  
Copón con gajos de duraznos y pelones  
Copones con sorbetes de frutillas, mora y mango  
Copones con helado de vainilla y café con crocante de avellanas

Rogel  
Tarta de frutos rojos  
Tarta de frutillas  
Tarta de manzana  
Tarta tatin de manzanas  
Tarta de ciruelas  
Torta de mousse de chocolate  
Cheese cake con frutos rojos  
Ricota y pasas

Vasitos con mousse de lima, merengue italiano  
e hilos de loma confitados  
Vasitos con frutos rojos y crema gybouse  
Vasitos con mousse de frutillas y frutillas naturales  
Vasitos con mousse de chocolate  
con praliné de almendras  
Vasitos con mousse de avellanas,  
y avellanas caramelizadas  
Vasitos de mousse de dulce de leche con nueces  
Vasitos con tiramisú  
Vasitos con mousse de carpiroska de maracuyá

## **Tortas**

Fuente con budín inglés, turriones, trufas y hojuelas  
Galletitas de navidad

