



Canápes

Precio: \$20.00

Bocadillos y canapés

Opciones piezas frías:

Profiteroles rellenos de surimi al perejil con pimienta roja.

Higos con prosciutto (jamón madurado) marinado en olivo y ajo.

Volovanes de setas salteadas al pesto con albahaca.

Bruchetta (pan tostado untado con ajo y perfumado con aceite de oliva cubierto de tomate en brunoise, albahaca y queso parmesano rallado.

Perlas de melón con jamón serrano.

Volovanes de carne a la bolognesa.

Sándwich abierto: pan centeno con mousse de queso al eneldo, salami, pepino y aceitunas negras.

Mousse de salmón.

Mousse de cilantro.

Mousse de pimienta roja.

Chalupita de ceviche de palmito.

Chalupita con ceviche de surimi.

Melba de queso de cabra con uvas.

Canasta de pepino con blue cheese

Opciones de piezas calientes:

Satay de pollo balinés: serpentina de pechuga de pollo marinada en salsa especial, montada en kushi (palillo bambú)

Bolitas de pollo a la hindú: croquetas de pollo, marinadas con condimentos de medio oriente y fritas.

Camarones empanizados con coco.

Camarón empanizado con ajonjolí blanco y negro.

Quiche de elote.

Quiche de chilorio.

Quiche de huitlacoche.

Brochetita de res.

Rollos dorados de pato laqueado.

Taquitos dorados de res o pollo.

Opciones de piezas dulces

Pay de queso con chocolate.

Shot de mango o fresa. Tequilero con coulis de fruta con roseta de queso

Tartaletita de frutas.

Mousse de moka.

Profiteroles con crema pastelera de mango.

Tartaletitas de piña colada

Trufas controy

Fresas con chocolate

Croquembouche: torre de profiteroles rellenos de crema pastelera, crema batida y merengues al horno, enlazados con cordones de caramelo; 25 piezas. \$450.00

De las opciones orientales que distinguen a nuestro concepto son:

Rollos vietnamitas: lechuga, fideo transparente, fideo de zanahoria, pepino, menta, cilantro y surimi envuelto en papel arroz.

Wontón frito: pasta wontón relleno de picadillo de cerdo con camarón, hongo shitake y cebollín

Gyosa de camarón (frita o vapor)

Rollo primavera de queso philadelphia con cangrejo y chipotle

Rollo primavera de camarón con queso

Rollo primavera de salmón ahumado

Shu mai de camarón a vapor

Shu mai de cerdo y camarón a vapor

Ataditos de lechuga: rellenas de pollo , mango, cebollín, apio y aderezo de tamarindo

Bocado de fideo: madeja de fideo, zanahoria, kakiague de pimiento rojo, camarón, cilantro y aderezo oriental.

Sushi: queso philadelphia y mango por fuera, por dentro camarón y aguacate.

Nigui de camarón

Pan a vapor de cha-siu (cerdo laqueado)

Pan a vapor de frijol dulce

Papas cambray al limón gras, ajo, jengibre y salsas picantes \$80.00 kg

Corte fino de salmón fresco: cucharita china con finas láminas de salmón en forma de rosa bañada en salsa rasurado.

También:

Mini chapata de jamón de pavo y queso manchego

Blintzer de pollo con espinaca

Croissant de jamón y queso

Voul au vent de ensalada de surimi

Importante:

- se sugieren de 6 a 10 piezas por persona, ya sean dulces o salados.

Se requiere de un mínimo de compra de 150 piezas para la contratación de este servicio

En caso de requerir servicio de coctel que incluya vino, canapés, cristalería, mantelería, meseros, descorche, etc., favor de solicitar cotización.

La opción de vino se contempla por copa, o bien, por botella.

Se sugieren como entrada para su evento

Precios por pieza