



Menú internacional

Botana

Queso Brie en hojaldre
Compota de manzana y salsa de frambuesa

Entradas

Sopa de cebolla gratinada
Sopa de mariscos estilo Marsella
Sopa parisina de poro y papa
Ensalada leonesa de lechugas mixtas, tocino y nuez
Ensalada de portobello y jamón serrano
Ensalada nicoise con salmón fresco
Ensalada tibia de queso de cabra y champiñones
Verrine de ensalada de camarones al Cognac
Hojaldre de espárragos y setas en crema de avellana
Aguacate relleno de ensalada de cangrejo en salsa mil islas

Platos fuertes

Mignon de res en salsa de brandy y chabacano
Pechuga de pollo abuelita
Suprema de pollo rellena de arroz silvestre en salsa de vino blanco
Filete de pecado a la mantequilla de mariscos
Filete de pescado en salsa de finas hierbas
Filete de pescado en escama de papa con salsa de pimienta
Estofado de short rib con vino tinto y romero
Filet Mignon de cerdo con salvia y manzana
Pierna de pato confitada y papa machacada con aceite de trufa
Estofado de cordero al curry con arroz basmati

Postres

Crème brûlée

Mousse de chocolate
Crepas Suzette con nieve
Torre de choux o torre de macarrones

Bocadillos parisinos montados en buffet o charoleados
Calientes

Vol au vent (bocadillos) a la reina o de mariscos
Quiche Lorraine de cebolla o de salmón
Crepas parisinas de jamón y queso o de champiñones y queso
Choux de tres quesos
Ciruelas con tocino flameadas al Cognac
Brochetas de filete de res en salsa tártara
Croquetas de ave a la pimienta verde
Empanadas de queso Brie y frambuesa
Cuernitos rellenos de jamón
Alitas de pollo empanizadas

Fríos:

Canapés de jamón y pepino.
Canapés de salami y aceitunas.
Canapés de mousse de queso finas hierbas.
Canapés de queso y nuez.
Canapés de salmón ahumado.
Barquetas de ensalada de pollo con mango.
Bocadillos de ensalada de mariscos.

Dulces

Fresas con chocolate
Trufas de chocolate
Tartaletas de frutas
Choux de crema pastelera