



Carta eventos y banquetes

Precio: \$680.00

3 - 4 tiempos & canapés (mínimo 25)

Tapas & canapés

- Tapenade
- Cilantro miel
- Atún chipotle
 - Chaska
 - Hummus
- Bolitas de queso y nuez
- Mozzarella dos pestos
- Jamón serrano y queso curado
- Sobrasada, tomate y queso
- Espárrago y queso curado
- Salmón ahumado y alcaparras
 - Filete y foie
- Magret de pato y teriyaki
 - Pulpo a la gallega
- Pimiento piquillo español

Platos fuertes

- Filete hortaliza
- Filete tres mostazas
- Filete dos pimientos
- Milhojas de filetes
 - Filete y foie
 - Atún sellado
 - Atún al teriyaki
 - Atún chicharrón
 - Salmón a la nuez
- Salmón alioli y alcaparras
 - Salmón mediterránea
- Salmón al pesto rojo picante
- Lobina en mojado de hierbas finas
 - Trucha ahumada la tocino
- Lenguado nacional (gallo) en escamas de papa
 - Camarones al pistache
 - Camarones al coco
 - Pato mandarin
 - Pato carnistas
- Costilla de cordero y mermelada de menta

- Lasagna bolognesa
- Lasagna de cordero
- Lasagna de espinaca
- Lasagna de hongos
- Lasagna de verduras
- Calzone parmesani
- Estofado de bourguignon
- Estofado de res en ragú italiano
- Costilla de cerdo en mole pipián
- Pechuga de pollo en mole pipián
- Rollitos de pollo, queso y jengibre
- Pechuga de pollo en costra de avena
 - Pechuga rellena al gusto
 - Pechuga parmesano
 - Pollo tikka
 - Pollo toscana
 - Pollo thai al curry
 - Jambalaya de mariscos
- Estofado de cerdo y manzanas
- Lomo de cerdo relleno de queso cabra

Postres

- Tarta de chocolate tipo sacher
 - Cheesecake de moras
 - Cheesecake de oreo
 - Tarta de merengue
 - Mousse de chocolate
- Mousse de chocolate blanco
 - Mousse de frutos rojos
 - Peras al vino
 - Arcoiris de pera
 - Pudding al gusto psm

Otros conceptos diferentes (\$350 p/p)

- Paella
- Hamburgersas con papas
- Pizzas al horno de piedra
 - Buffet libanes
- Taquiza (carne asada, pastor, bistek, volcanes, gringas)
 - Cazuelas de guisos mexicanos