



Canapés (8 piezas por persona)

Precio: \$416.00

Canapés fríos

Mousse de Foie gras en capilotada de piloncillo
Bruschetta de queso manchego y chistorra
Carpaccio de callo de hacha en salsa de jengibre
Ceviche de atún con fresa
Durazno caramelizado con prosciutto y reducción de balsámico
Salpicón de pato con Egg roll
Mini Caprese en salsa pesto
Tártara de res con mostaza Dijon
Crepa de salmón ahumado en salsa de Wasabi
Chilapa de salpicón de res
Camarones a la mexicana
Queso Brie relleno de frutas secas y reducción de balsámico
Bruschetta de vegetales a la parrilla
Guacamole con queso Oaxaca
Mini pan pita con pollo
Ensaladita de quínoa
Carpaccio de lomo de res y aguachiles rojo
Mousse de queso roquefort con higo caramelizado

Canapés calientes

Dinamita de camarón con salsa de chipotle
Mini pambazo de chorizo
Mini gordita de chicharrón con requesón y epazote
Dedo de pescado rebozado con salsa tártara
Pasta filo rellena de pollo
Mini empanadas argentinas de carne con chimichurri
Arancini de queso crema con jamón serrano y salsa de albahaca

Sheraton Mexico City María Isabel Hotel

Infladita con guisado de pato
Molote de plátano con queso Cotija y salsa de frijoles
Arrachera con chistorra en salsa roja
Mini panucho de cochinita pibil
Mini Wellington en salsa Demi-glace
Hongo rebozado provenzal con salsa de jitomate
Mini arepa rellena de carne
Brocheta de mejillones con tocino

Canapés dulces

Mini tarta de manzana
Tarta de frutas mixtas
Mini cheesecake
Trufas de chocolate
Macarrones variados (chocolate, maracuyá, frutos rojos y tequila con limón)
Mini pastel Ópera
Mini tarta de limón
Mini cake de elote
Mini tarta de pera
Mini buñuelos de viento
Paletas heladas variadas
Mini brownie de chocolate con nueces
Mini mousse de mango
Mini churros de cajeta
Mini mousse de café con almendras