

Menús corporativos

Bocaditos para cóctel

Fríos:

Mini canapé de pollo con albahaca.

Mini tartaletas rellenas de jamón de pierna queso crema y estragón.

Mini palmier con pesto a la Genovesa.

Mini canapés con lomo de cerdo ahumado y humus.

Mini blinis con echalote caramelizado y cerdo.

Mini galletas con tomates cherry deshidratado y pesto de albaca.

Mini tartaletas de trigo con relleno de fajitas.

Canapés de cordero sobre pan árabe y tabule.

Canapé de pollo con albahaca de parmesano.

Lomo de cerdo ahumado sobre pan árabe y tabulé.

Mini patacones con espuma de ceviche de camarón.

Mini brochetas de queso mozzarella marinado y aceitunas negras.

Mini buñuelos de aceitunas y parmesano.

Mini canapé de salmón ahumado con queso crema.

Mini vol au vent de cerdo con salsa de mango y estragón.

Rollitos rellenos de queso.

Mini canapé de cangrejo sobre chifle con salsa de naranja y azafrán.

Tartaleta de trigo rellena de fajitas de pollo.

Cubo de melón cubierto con queso crema y salmón marinado con eneldo y limón.

Pato asado con tartar de peras.

Mini brocheta vegetariana a base de queso mozzarella berenjena y pimiento morrón.

Mini rollito de salmón con queso crema y caviar.

Menús corporativos

Bocaditos para cóctel

Calientes:

Deditos de pollo en costra de ajonjolí con salsa de naranja y soya.

Pisto manchego sobre champiñones.

Lomo de cerdo con salsa de mocca.

Mini brochetas de pollo cubiertos de coco con salsa de curry.

Mini tournedo de res con costra de tocino y perejil.

Deditos de pollo cubiertos de coco con salsa de curry.

Mini brocheta de berenjena y pimientos morrones.

Champiñones rellenos con chorizo español gratinados.

Crostini sobre polenta con cerdo y peras confitadas.

Camarones crocantes con salsa de mora y menta.

Mini brochetas de cerdo con naranja y jengibre.

Pollo relleno con piña.

Mini globos de cangrejo y camarón rellenos con confite de jengibre.

Mini torneados de res con salsa de curry verde.

Mini corviches de camarón al estilo de Manabí.

Camarón crocante con salsa de menta y yogurt.

Mini brocheta de tournedo de res y hongos ostra con salsa de hongos y oporto.

Esfera de pollo con centro liquido de piña.

Mini lomo fino relleno de gorgonzola con salsa de porto.

Lomo de cerdo con salsa de piña y chardonnay.

Camarones cubiertos de panco con salsa de tamarindo agridulce.

Bolitas de cangrejo.

Mini profiteroles rellenos de mouse de camarón.

Mini Filet Mignon.

Mini vol au vent con camarón, mostaza y estragón.

Menús corporativos

Bocaditos para cóctel

Dulces:

Perlas de coco.

Mil hojas de crema Bailey's.

Vol au vent de frambuesa.

Relámpagos con crema de licor de menta.

Pañuelitos de pasta philo con frutilla, arándanos y frambuesa.

Alfajores con manjar y coco.

Praliné con chocolate.

Cannolis rellenos con crema catalana.

Tartaletas con futas.

Tartaletas con mouse de chocolate.

Trufas de chocolate.

Relámpago relleno de chocolate, nueces y manjar.

Mini mousse de maracuyá.