

VE-GA CATERING

LISTADO DE APERITIVOS, PLATOS Y POSTRES 2019

APERITIVOS

- Vasito de royal de foie con PX y crujiente
- Canapé de foie con cebolla confitada sobre pan de pasas
- Vasito caprese en 3 texturas
- Mini tacos mejicanos de carpaccio de buey, rúcula y parmesano
- Wraps de pavo
- Rollitos de salmón con salsa de eneldo
- Mini bocadines de cereales rellenos de salmón marinado al aneldo
- Flautines de lacón, queso y cebolleta pochada
- Inglesitos de roast beef con queso suizo y toque de mostaza o inglesito tradicional
- Aceituna fluida
- Crujiente de chistorra
- Mini crepes de pollo al curry con rúcula, de queso con nueces y berros, de salmón, roast beef o de cangrejo
- Mini burgers con queso
- Mini burgers de carrillera con salsa teriyaki y patatitas
- Bollito al vapor de carrillera confitada, salsa yakitori, encurtidos y lechuga roja
- Mini tortillitas de patata o mini quiche lorraine
- Brocheta de pollo teriyaki
- Brocheta de pollo Thai con salsa de yogurt a la menta
- Brocheta de salmón marinado con carpaccio de calabacín
- Brocheta de roast beef con salsa de mostaza o de solomillo ibérico a las 3 mostazas
- Brocheta de Jabugo y cherry
- Dados de merluza rebozada con mayonesa al jerez

Empanada de bonito en trocitos

Burrito de gambitas, rúcula, cebolleta, salsa japonesa y cebolla crujiente

Croquetitas de jamón, gambas al ajillo, boletus o pollo

Mini bols de ensalada

Mini sándwiches variados

Tapita de tiradito de pez mantequilla en platito individual

Tapa de risotto de boletus con nube de parmesano

Tapita de tataki de salmón con ensalada

Botellines individuales de gazpacho u otra crema fría

Chapatines de Jabugo y cherry

Mini chapatita de jamón con tomate

Tortita de aceite o mini pan de cristal con jamón con tomate

Sushi maki

Futomaki especial

Blinis de salmón con eneldo

Crema ligera de apio con pincho de foie fresco

Bikinis de mozzarella y trufa

PARA COMPARTIR (recomendado para 5 o 6 personas)

Bandeja de jamón de Jabugo con picos

Bandeja de quesos variados

Tabla de salmón marinado con sus encurtidos y tostaditas

Pata de lacón caramelizada con panecillos y salsa

Torta casar con tostaditas y jalea de membrillo

Foie mi cuit con gelatina de PX y tostaditas de pasas

PRIMEROS PLATOS

Fabes frescas con verduras (viudas) con morcilla de puerro

Fabes frescas con morcilla, chistorra y careta

Ensalada de perdiz

Ensalada de vainas con bogavante, foie y vinagreta

Ensalada de vainas, cherrys, huevitos de codorniz, foie y vinagreta

Gazpacho suave con raviolis de carabinero y crujiente de yuca

Tartar de salmón con eneldo y su ensalada

Tartar de solomillo con sus encurtidos, pan crujiente y ensalada

Tataki de salmón con vinagreta de yuzu y brotes

Tiradito de pez mantequilla a la española (con trufa, berros y nuestra ajada)

Pastel de cabracho con su ensalada

Pastel de alcachofa con txangurro o con bogavante

Ensaladilla rusa

Raviolis de boletus con salsa de foie

Raviolis de gambón con su salsa

Pencas rellenas con salsa de piñones

Canelón vegetal de gambón con emulsión de tierra y mar

Cardo relleno con salsa de almendras

Lentejas al curry con manzana o estofadas

Crema de pochas con ravioli de morcilla de puerro

Crema de calabaza con ravioli de foie y trufa

Crema de espárragos, crema de piquillo, gazpacho, de calabaza...

PRINCIPALES

Codornices rellenas de setas con patatitas

Rabo de toro con patatillas y pastelito de piquillo

Raviolis de rabo de toro con puré de patata, brotes de rabanitos y su salsa

Tartar de solomillo con sus encurtidos, pan crujiente y ensalada

Raviolis de txipirón en su tinta con arroz

Mulsos de pato a la naranja con arroz aromático

Manitas de cerdo rellenas de boletus y foie

Muslo de pintada rellena de foie con salsa de setas y su guarnición

Merluza en salsa verde con almejas

Meluzza rebozada con salsa de piquillo

Merluza a baja temperatura con verduritas

Salmón con verduritas

Bonito encebollado

Marmitako

Suquet de rape

Pata de lacón caramelizada con panes y salsa

Roast beef con patatitas y su salsa

Roast beef de solomillo especial con patatitas y su salsa

Pichón de bresse con atadillos de verdura y patatitas

Rodaballo mar y montaña con tocineta, falsa piel de pollo y suave salsa verde

Chipirones en su tinta con arroz

Pollo al curry con arroz

Raviolis de cordero con cuscus y su salsa

Caldereta de cordero

Cochinillo con su piel crujiente, patatas a lo pobre y su salsa

Carrillera ibérica con flan de piquillo y atadillo de verduras/arroz con frutos secos

Pularda rellena de frutos secos, melocotón y foie

Pavita rellena de piñones, castañas y foie

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRA

Patatitas minis con su piel

Arroz con frutos secos y orejones

Cebollitas francesas caramelizadas

Pastelitos de verdura mini

POSTRES

Pasteles

Tarta de chocolate cremosa

Tarta Sacher

Tarta de queso con frutos rojos

Panchineta

Milhojas de dulce de leche

Tarta capuchina

Tocino de cielo con merengue de café

Tarta de limón con merengue

Vasitos: de galleta, limón y merengue tostado o de chocolate con base de speculos o de tarta de queso

Piononos de Granada

Mini tartitas de chocolate

Pastelitos variados

MERIENDA

Mini bollitos variados: mini croissants, mini caracolas de pasas y mini napolitanas de chocolate

Mini muffins rellenas de chocolate

Bizcocho casero

Chocolate caliente