

CATERING PARTICULARES

A DOMICILIO CON PERSONAL

EJEMPLO MENÚ CÓCTEL

- Chupito de gazpacho u otra crema fría o caliente (s/t)
 - Paletilla de bellota con picos
- Mini tacos de carpaccio, rúcula y parmesano
- Bikinis de mozzarella y trufa o mini mixtos
- Vasito de royal de foie con parfait de PX y crujiente o foie mi cuit con membrillo
 - Vasito capresse en 3 texturas
 - Cucharita de steak tartar con encurtidos
- Brocheta de salmón marinado con carpaccio de calabacín
- Canelón vegetal de gambón con emulsión de tierra y mar
 - Crujiente de chistorra
 - Croquetitas de jamón y de gambas al ajillo
- Brocheta de gambón y tocineta con vinagreta o de pulpo y panceta con aceite de pimentón
- Tapa de risotto de boletus con parmesano o brocheta de roast beef con salsa inglesa
 - Tiradito de pez mantequilla con brotes y trufa
- Tapa de merluza en salsa verde o taco de salmón con verduritas de temporada y gelatina de whisky o ravioli de carabinero con su salsa o tapa de bacalao al pil pil
- Tapa de carrillera ibérica con patatitas o de menestra de cordero o de dados de solomillo con salsa de setas o ravioli de rabo de toro con parmentier
 - Cremoso de chocolate con frambuesas
 - Dulce de limón con merengue
 - Piononos
 - Pastelillos de dulce de leche