



Cocktail EA Gourmet

Precio: \$17.600,00

Buffet frío y caliente para recepción y entrada:

- Langostinos panados con salsa tartara soft chili
- Terrina de trucha asalmonada con ciboulette
- Pinchos vegetarianos (queso, tomates, albahaca, aceitunas)
- Terrina de queso azul crema, apio y nueces
- Camarones escalfados con coulis de mango, citricos y cilantro
- Salmon ahumado, hojas verdes cream cheese y hierbas
- Pinchos de lomo, panceta y vegetales
- Mix de quesos (camembert / brie /blue cheese / de campo con mix de Pimientas)
- Mix de pastas (hummus / babaganoush) acompañados con pan arabe
- Portobellos panados y fritos con alioli y mix de hierbas
- Figacitas de roast beef glaseado con cebolla tiernizada y bbq
- Rolls de masa philo rellenos con ragout de cordero
- Mollejitas caramelizadas con balsamico y citricos
- Triangulitos de hojaldre con humita y queso fundido

Principal:

- Salteado de lomo a la mostaza de dijon con papas al horno
- Salteado de cubos de salmon rosado con puerros y wok de vegetales

Postre buffete:

- Strudel de manzana canela y nueces
- Tarta de ricota y coulis de citricos
- Torta rogel con dulce de leche y merengue italiano
- Cheese cake clasico con frutos rojos
- Shot con mousse de chocolate y naranjas
- Shot con lemon pie y merengue italiano
- Shot con frutas de estacion

Espacio Amenabar

Crema chantilly
Cerezas / frutillas
Frutos secos