



## 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, cítricos 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 árabe  
Portobellos panados y fritos con alioli y mix de hierbas  
Figaditas de roast beef glaseado con cebolla tiernizada y bbq  
Rolls de masa philo rellenos con ragout de cordero  
Mollejitas caramelizadas con balsámico y cítricos  
Triángulos 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 cítricos  
Torta rogel con dulce de leche y merengue italiano  
Cheese cake clásico con frutos rojos  
Shot con mousse de chocolate y naranjas  
Shot con lemon pie y merengue italiano  
Shot con frutas de estación

Crema chantilly  
Cerezas / frutillas  
Frutos secos