



Catering Tradicional

Bar abierto en recepción

Tragos largos sin alcohol

Jugos y gaseosas

Selección de bocaditos fríos bandejados

Canapés de palmitos, caviar, jamón, anana, huevos, aceitunas, roquefort, apio, queso, almendras, camarones, pavita, esparrago, atún, etc

Panecillos artesanales de jamón crudo y tomate, jamón cocido y queso y lomito y tomate

Shot de vitel thone

Shot de camarones y palta

Shot de champignón a la hungara

Spoon de codorniz

Pinchos caprese

Selección de bocaditos calientes bandejados

Mini empanaditas de carne y de ave

Boios de espinaca

Croquetines de papa

Albondiguitas de carne

Souffle de pejerrey

Tarteletas de roquefort

Tarteletas de humita

tarteletas de jamón y queso

Pizzitas al oreganato

Tortillitas españolas

Mini provoletas al orégano

Pinchos de viena y panzeta

Pinchos de jamón glaceado y anana

Pinchos de pollo al romero

Pinchos de chorizito de campo

Pinchos de lomo y vegetales asados

Pinchos de langostinos

Opciones para almuerzo o cena de platos fríos

Vithel thone

Dúo de arrolladitos primavera

Carre de cerdo mechado con ciruelas y almendras

Variedad de quesos y fiambres

Presitas de pollo al limón

Brusquetas mediterráneas

Copa de camarones, palmitos, palta, etc.

Su compañía o guarnición

Tomatitos y huevos rellenos

Torre de arroz primavera

Ensalada waldorf, rusa o César

Daditos de anana, melón y manzana a la crema

Puré de manzanas

Los platos calientes

Crepes de espinaca

Crepes de ave

Crepes de jamón y queso

Crepes de humita

Ravioli en plato o cazuela

Presitas de pollo salteadas al verdeo

Suprema de pollo rellena con jamón y queso

Fajitas de lomo ala pimienta

Medallones de lomo a su gusto

Carre de cerdo con suave salsa de mostaza

Carre de cerdo mechado con ciruelas y almendras

Milanesa de pollo

Trilogía asada en brochettes

Los acompañamos con

Milhojas de papa
Papas fritas bastón o rejilla
Papas noisette horneadas
Arvejas salteadas en manteca y finas hierbas
Vegetales grillados aromatizados con oliva
Tomatitos rellenos de estación y un toque de romero
Budín bicolor de vegetales
Timbal de arroz con almendras

Las salsas

Al champignón, a la crema, al roquefort y con tomate y albahaca
Blanca, a los cuatro quesos, a la mostaza y al borgoña
Panecillos artesanales de tres gustos

Los postres

Los helados tradicionales
Cassata
Pirámide helada con frutos del bosque
Almendrado salseado al chocolate
Bombón suizo
Copa helada
Salseada en frutilla, frambuesa, charlotte o rizado de chocolate y con base de merengue

La torta

Modelo y gustos a elección

La mesa de dulces

Variedad de tortas y tartas frutales, frutillas, lemon pie, mousse de chocolate, rogel, ananas, isla flotante con sambayón, cheese cake, panqueques, pinchos de frutas de estación, shots de mousse, frutillas a la crema, mini brownies y mini tarteletas frutales. Café y té

Finalizamos la fiesta con

Pizza (varios gustos)
Chocolate con churros
Café con leche y facturas
Sandwiches de colita de cuadril

Tostaditos de jamón y queso
Panchos en carrito especial
Sandwiches de mini chorizo

Las bebidas

Gaseosas
Cola y naranja
Agua con y sin gas

Adicionales

Espejos de fiambres y quesos 3 gustos
Centro de carne de cerdo mechado con ciruelas
Surtido de sushi
Calientes
Centro de mollejas a la crema en olla de campo
Centro de riñoncitos al marsala
Centro de ravioli con 2 salsas a elección
Colita de cuadril asada en figacitas de manteca
Pernil de cerdo a la sal en figacitas de manteca
Dulces
Variedad de mousse y postres en copas
Panqueques distintos realizados a la vista
Centro de frutos de estación
Frutas secas
Fondeau de chocolate en cascada
Carrito de pochoclos y dulces

Las bebidas alcohólicas no están incluidas en este presupuesto