

Menú Finger Food Cocktail Recepción

Miniaturas

- Bocados Fríos y calientes.
- Bruschetas Di Parma: Confitura de tomate sobre tradicional pesto de rúcula, cubierto de virutas de parmesano.
- Focaccias con jamon crudo, champignones asados, rúcula, untados con manteca de hierbas.
- Shots capresse, suave mouse de queso, mermelada de tomate ácida, albahaca fresca y olivas.
- Focaccias de pollo y guacamole.
- Rabas crocantes.
- Mollejas laqueadas con gastrique y tomatitos cherries asados.
- Ceviche de salmon rosado y camarones con batatas pay.
- Bocconcinos rebozados con salsita brava.
- Minisandwichs gourmet de jamón crudo, bocconcinos y albahaca.
- Mini hamburguesas de res con mostaza dulce y panceta.
- Pulpo a la española con papitas al natural.
- Camarones en fondue de queso gratinada con langostinos crocantes.
- Cucharitas de salmon tataki y langostinos a la plancha de hierro.
- Sand Primo lomo, untado en mayonesa de perejil y acompañado por cebollas y champignones caramelizados, sobre hojas de rúcula.
- Mini brioche de Salmón ahumado, palta, mango y queso finlandia, sobre brotes de rabanito.

Principal en cazuelitas (las 3 opciones incluidas)

- Risotto al azafran con hongos y langostinos.
- Mollejas al verde con papines a la plancha.
- Cazuelita de vegetales al wok con pollo.

Como Postre (la elección)

- Mousse de dulce de leche con salsa de chocolate.
- Brownie con helado de frutos rojos, sobre espejo de chocolate y hojitas de menta.
- Mousse de maracuyá con salsa de frutos rojos y lajas de chocolate.
- Brownie con helado de crema americana y salsa de chocolate.
- Tradicional y tibio Apple Crumble con helado de crema americana.