

MENÚ FINGER 2019



Cocktail

- Finger food -



COCKTAIL FRIO

- Mini blinis de salmón ahumado con queso crema y ciboulette
- Pinchos de pera, queso de cabra y menta
- Scons de roquefort y chutney de pera
- Langostinos marinados sobre mini soufflé de queso y cebolla
- Clásico capresse
- Trufas de queso azul
- Crocantes de parmesano con paprika y guacamole
- Mini brusquetas con queso brie y chutney de tomate
- Prosciutto y hummus sobre base de zanahoria y nuez
- Pesto de tomate secos y queso brie

COCKTAIL CALIENTE

- Philo de morcilla
- Won - Ton con salsa suave de pomelo agridulce
- Soufflecitos de queso con almendras tostadas
- Sambusek de espinacas
- Pollo con semillas de sésamo y salsa de soja
- Mejillones envueltos en panceta
- Tempura de langostinos con emulsión de naranja
- Kebab de cordero con salsa de yogurt griego y menta
- Mini provoletas

SHOT

- Salmón y salsa de maracuyá
- Tiraditos de salmón con limón y aceite de sésamo
- Pinchos de queso brie y chutney de tomate
- Puré emulsionado con bastoncitos de lomito al panko

EMPANADITAS

- Carne cortada a cuchillo con semillas de sésamo
- Jamón y queso
- Pollo al verdeo
- Bechamel y Puerro



PINCHOS

- Lomo, pollo y cerdo con vegetales de la huerta con salsa teriyaki
- Vegetales grillados con mayonesa de sésamo

Centros

- Stand Up -

1 CADA 60 PERSONAS

ARGENTINO

(Elegir una opción)

- **GRAMAJO BABE**

Revuelto de huevos, jamón y papas pai

- **DISCO DE ARADO**

Mollejas
Salchichas parrillera
Chorizos
Matambre de cerdo

(Acompañado con mini mignon
y salsa criolla)

HÚNGARO

- Strogonoff de lomo con spaetzle

MEXICANO

- Tacos de pollo y carne condimentados con pimienta tabasca
- Nachos
- Salsa pico de gallo, crema agria y guacamole



AMERICANO

- Hamburguesitas con lechuga y tomate
- Mini hot dogs
- French fries con queso cheddar
- Onion rings



IBÉRICO

(Elegir una opción)

- **PATA DE JAMÓN SERRANO**

Fileteado a la vista, acompañado con figacitas de manteca

- **PAELLA**

De camarones, mejillones, calamares, langostinos, almejas y berberechos

FRANCES

- Variedad de quesos duros, blandos y semiblandos: Pategras, Fontina, Sbrinz, Pepato a la pimienta, Roquefort, Gouda, Bocconcinos a la oliva, Brie, Camembert y quesos untables
- Fiambres seleccionados: jamón cocido y crudo artesanal, lomo ahumado, salame de Milán, mortadela con pistachos
- Canastas de tostadas, focaccias y grisines

Centros

- Stand Up -

1 CADA 60 PERSONAS

ITALIANO

(Elegir una opción)

• ÑOQUIS

Soufflé tricolor de espinaca, remolacha y queso con cherry, hongos y almendras tostadas

• MALFATTIS

De verdura con salsa tomate y albahaca

• RAVIOLES

De calabaza con salsa rosa

• PENNE RIGATE

Con salsa de hongos

CHINO

(Elegir 2 opciones)

• ARROLLADITOS

Primavera con salsa agri dulce

• CHOW - MEIN

Fideos de arroz con pollo o carne

• CHOW - FAN

Arroz Salteado con huevo, verdeo y zanahoria

• CHOP - SUEY

De lomo y pollo con almendras acompañado con salsa de soja, salsa agri dulce

A la mesa

- Primer Plato -

PLATO INFORMAL

ELEGIR 1 OPCIÓN

Especiales de nuestra cocina

- Envoltini de masa philo con dados de lomo con salsa de puerros y verdeo.
- Envoltini de masa philo con dados de pollo con ciboulette y Hierbas.
- Dúo de soufflé de queso y espinaca relleno con dados de lomo con salsa de hongos secos, champignon y panceta.
- Aro de hojaldre con dados de pollo con salsa suave de mostaza.
- Lasagna de Cordero marroquí con cebollas caramelizadas, champignon y panceta.
- Lasagna Mediterránea.
- Ñoquis con cherry, hongos y almendras tostadas.
- Malfatis con salsa rosa.
- Pie de pollo.



Postres

- Elegir 1 Plato -

POSTRE INFORMAL

- Mousse de chocolate, mousse de dulce de leche salsa suave de dulce de leche y praliné de almendras
- Mousse de frutillas con rulos de chocolate
- Merengue, chocolate blanco, mousse de maracuyá, salsa de maracuyá
- Merengue, Dulce de leche y frutillas fileteadas (Napoleón)
- Crumble de manzana, mousse de limón; merengue italiano
- Brownie, Crema, dulce de leche y frutos rojos
- Chocotorta



TORTA PRINCIPAL

ELEGIR 1 OPCIÓN

- Rogel
- Chiffon de vainilla o chocolate relleno de crema y frutillas y dulce de leche.
- Chocotorta

CAFÉ

Se servirá café con chocolates durante todo el evento.

MESA DULCE



TORTAS

- Rogel
- Crumble de manzana
- Torta de mousse de chocolate y dulce de leche
- Lemon Pie
- Chesse cake con frutos rojos
- Chocotorta

LINGOTES

- Mandarina y chocolate blanco
- Marquise de chocolate amargo

TARTAS RECTANGULARES

- Frutillas
- Praliné
- Manzana
- Frutos rojos

MINI CAKES

- Bombón
- Cake lime pie
- Chesse cake
- Triángulos de frutos secos y dulce de leche
- Sorpresa de chocolate con almendras
- Conitos de dulce de leche

FOOLS

- Mousse de chocolate, mousse de dulce de leche y praliné de almendras
- Mousse de chocolate blanco y maracuyá
- Merengue partido, dulce de leche, crema y frutillas fileteadas
- Crumble de manzana

HELADOS Y FRUTAS

- Frutillas frescas
- Brochette de frutas de estación
- Helados de diferentes gustos: frutilla, chocolate, crema, dulce de leche y vainilla
- Nueces, merengues y mini barquillos
- Salsas de chocolate, frutilla y dulce de leche

CREPES

- Panqueques de dulce de leche, calientes en rechaud de metal plateado



Final

- Para terminar -

FINAL DE FIESTA



ELEGIR 1 OPCIÓN

- Sándwichs de ternera con hojas verdes y tomate
- Sándwichs de bondiola con salsa BBQ
- Pizzetas crocantes con diferentes ingredientes provolone; mozzarella, tomate y abahaca; champignon; napolitana
- Mini hamburguesas con tomate y lechuga
- Pernil de cerdo fileteada a la vista con pancitos artesanales
- Show de hot dogs con diferentes salsas

BEBIDA SIN ALCOHOL

- Coca - Cola
- Coca - Light
- Sprite
- Jugo de naranja
- Agua mineral (con y sin gas).

Personal

Todo el personal permanece durante la totalidad del evento.
Maître / Mozos / Barman / Jefe de cocina / Ayudante de cocina

Servicio

Vajilla / cristalería / mantelería completa