

Propuesta Platos Navidad 2019-2020

Catering Gabriela Tassile

Primeros Platos:

Terrina de foie gras de 400 gr con mermelada de higos al cava,
pan de brioche casero

Crema de Castañas con boletus salteados a la trufa negra (V)*

Crema de langostinos y gamba, caviar de Aceite de Oliva Roja

Pastel de dos Salmones con mascarpone y vinagreta de
alcaparras y limón

Segundos Platos:

Pularda rellena con frutos secos, manzanas, foie con mermelada
de cebolla al champagne, lombarda con piñones y patatitas al
romero

Carrilleras melosas al cacao y vino tinto con puré de patatas
amarilla y chips de verduras

Pavo Relleno con manzanas, bacon, pan de brioche y arándanos con guarnición de chalotas glaseadas y puré de boniato y toque de hinojo (10 o más personas)

Codornices rellenas con pistachos y albaricoques con salsa de cava con chalotas y nueces al balsámico

Ragout de rape y langostinos con arroz basmatti con almendras y toque de naranja

Estrogonof vegetal con boletus y trufa negra (V)*

Postres:

Brazo gitano con castañas, Dulce de Leche y frutos del bosque

Financier de Pistachos con Frambuesas (S/G)

Tarta Tatín con nata agria

Lemon Pie Tarta fondant de dos chocolates con salsa de mango

¡Felices Fiestas! Bendiciones y Muchas gracias por la confianza depositada...

Condiciones:

1. Pedidos mínimo con hasta 72 h de antelación.
2. Entrega a domicilio en la Comunidad de Madrid, mismo día de celebración y en horario convenido personalmente con el cliente.
3. Las propuestas de menú de cada año se hacen con un mes de antelación con sus correspondientes precios según mercado. Los precios se calculan por ración y persona.
4. Para encargos previos a 1 de diciembre se aplica un descuento 10% sobre el total del pedido.

Contacto:

Teléfono: +34 669 06 60 97

Email: gabrielatassile@yahoo.es

Web: <https://www.gabrielatassile.com/>