

Menús Coffe breaks, aperitivos y cócteles

Coffe Break

Menú 1

Mini Bollería artesana de mantequilla

Sandwiches de pan de zanahoria de pollo con espinacas y salsa César

Sandwiches de pan de semillas de amapola con tomate estilo caprese

Bandejas de Ibéricos (jamón, lomo y salchichón) con picos

Cuñas de queso manchego con uvas y frutos secos

Mini Carrot Cakes Artesanas

Brochetas de frutas con hierbabuena

Zumo de frambuesas y piña

Menú 2

Sandwiches de pan de nueces con bresaola, albahaca y queso tetilla

Bandejas Jamón Ibérico con panecillos y grissinis artesanos

Cake de avellanas y pepitas de chocolate

Magdalenas de coco rallado y limón

Rocas de parmesano con tomates secos italianos, aceitunas Kalamatta y
regañas

Blinis con salmón ahumado con crema agria al eneldo

Brochetas de Frutas del tiempo

Zumo de Fresa y Maracuyá

Bandejas listas para consumir

Menú 1

Bandejas de ibéricos con picos

Hummus de Calabaza con pitas crujientes al aceite de sésamo

Mini Ensalada de lechugas variadas, cherry, queso gorgonzola, nueces y vinagreta de albahaca

Sandwiches Variados (jamón york con crema de estragón, pollo al Ras el Hanout, de berenjenas con miel de caña y queso crema)

Mini Tortillas de patatas con setas

Brochetas de verduras a la parrilla con romesco

Rolls de salmón marinado con mayonesa de lima y rúcula

Mini Fondant de chocolate con Dulce de leche

Fresas con zumo de naranja

Menú 2

Jamón ibérico de bellota con regañas

Tabla de quesos españoles y franceses con panecillos de brioche y frutos secos

Guacamole artesano con granada y piña con yuca frita

Mini medias noches rellenas de roast beef, mayonesa de chimichurri y espinacas frescas

Tarteletas de pimiento confitado con ventresca

Sandwiches de pan de semillas de amapola con jamón york, palmitos y mayonesa de aguacate y lima

Sandwiches de tomates secos, albahaca, queso enmenthal y mayonesa de trufa

Brochetas de langostinos con huevos de codorniz y salsa huancaína

Mini Apple Crumble

Fresas con salsa de chocolate

Menú Cócteles

Menú 1

Jamón ibérico de bellota con regañas

Vasito de crema de guisantes con crujiente de jamón

Mini Ensalada César con pechuga de pavo a la parrilla y tejas de
parmesano

Tortilla de patatas con puntas de espárragos trigueros y trufa

Cazuelita de Taboulé

Mini Hamburguesitas ibéricas con queso roquefort, mermelada de tomate
y rúcula

Mini Risotto de setas y foie

Merlucitas a la romana con salsa tártara

Fingers de pollo de campo con dos sésamos y salsa cajún

Brochetas de langostinos teriyaki

Postres

Vasito de Concassé de frutas de estación

Mini Cheesecake con toque de fêve tonka

Menú 2

Bandejas jamón y lomo ibérico con picos

Crujiente de foie artesano con fresas con mole poblano

Empanaditas criollas

Salmorejo de tomate Raff

Mini Focaccia de cebolla caramelizada, brie y cecina

Mini Ensalada tibia de pasta con espárragos trigueros, cherrys variados y
huevitos de codorniz y vinagreta de olivas

Mini Tacos de pollo con pimientos de colores y guacamole

Tartar de atún con wakame y salsa hot asian

Poke de Salmón, aguacate, pepino, arroz basmatti, etc con salsa de soja
especiada

Brochetas de lomo argentino con salsa de pimientas y puré de patatas

Postres

Helado de Violetas con teja crujiente

Mousse de chocolate blanco y frutos rojos

Menú 3

Jamón y lomo ibérico con grissinis aromatizados

Croquetas de trufa y jerez

Salmón marinado con salsa de eneldo, cebolla morada y mostaza antigua

Crujiente de foie artesano con gelatina de Dulce de leche y moscatel

Brochetas de gambones con alcachofas a la plancha y salsa tártara

Gyosas de pollo al curry con salsa de soja especiada

Patatitas al mojo picón rojo y verde

Empanaditas criollas

Rolls estilo thai con atún rojo o salmón con salsa hot asian

Tostas de Roast Beef con mayo chimichurri, rúcula y tomate semiseco

Tarteletas de vieira patagónica con crema de estragón, limón y extracto de gamba roja

Trufas de lavanda, tomillo y cava

Financier con Dulce de leche y frambuesas

Menú Ovo- Lácteo- Vegetariano

Menú 1

Crudités: Zanahorias, cherrys de colores, apio, calabacín, pimientos, pepino, espárragos trigueros, champiñones, etc con Trilogía de Hummus: Albahaca, remolacha y zanahoria

Gilda de olivas, piparra y almendra cruda

Crema de Calabaza e Hinojo

Mini ensalada de Arroz venere con pimientos tricolores, cherrys variados y vinagreta de perejil y lima

Cucharita de mango encurtido con queso cabra ahumado

“Ceviche Vegetal”

Ensaladilla con huevo de codorniz en texturas

Causitas de remolacha con pico de gallo y espuma de aguacate

Brioche con milanesita de berenjena, tomate asado y berros

Batido de Frambuesa y Remolacha y de Manzana verde, apio y Yuzu

Postres:

Brochetas de frutas de temporada con hierbabuena

Mousse natural con coco texturizado y piña

Menú Vegano

Cóctel

Rollitos thai con salsa hot asian

Croquetas de tomate seco y albahaca

Falafel con crema de coco e hierbabuena

Salmorejo de zanahoria y zumo de mandarina

Brochetas de verduras y tofu a la plancha con vinagreta de hierbas

Patatitas al mojo picón verde y rojo

Curry vegetal sobre quinoa de tres colores

Crudités con mutabal (crema de berenjena)

Arepas vegetales con crema de aguacate con ají amarillo

Mini causitas limeñas: remolacha, violeta y amarilla con chifles y pico de gallo

Postres:

Trufas de de dátiles, goyi, nueces, pistachos con crema de coco

Brochetas de frutas a la plancha con hierbabuena

Condiciones:

1. Incluye desplazamiento en Madrid.
2. Número mínimo de personas 10, para menos consultar opciones.
3. Pedidos mínimos de 72 hs
4. De cada ítem se sirven 2 o 2,5 unidades por persona
5. Incluye material reciclable de usar y tirar como servilletas de cóctel y bandejas.
6. Se provee de todo lo necesario para la correcta presentación y degustación de cada canapé.
7. Resto de menaje utilizado será retirado por proveedor
8. No incluye servicio de camareros, ni bebida extra,
9. Consultar servicios opcionales.

Contacto:

Teléfono: +34 669 06 60 97

Email: gabrielatassile@yahoo.es

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