

Propuesta Platos Navidad 2020-2021

Catering Gabriela Tassile

Primeros Platos:

Terrina de foie gras de 400 gr con mermelada de frutos rojos y pétalos de rosas, pan de brioche casero

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

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

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

Segundos Platos:

Pularda rellena con frutos secos, manzanas, foie con mermelada de cebolla al champagne y patatitas con hierbas aromáticas

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

Pavo Relleno con manzanas, bacon, pan de brioche y arándanos con guarnición de chalotas glaseadas y puré de boniato y zanahoria con jengibre

(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 (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:

Pedidos mínimo con hasta 72 h de antelación.

Entrega a domicilio en la Comunidad de Madrid, mismo día de celebración
y en horario convenido personalmente con el cliente.

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.

Para encargos previos a 6 de diciembre se aplica un descuento 10% sobre
el total del pedido.