



Propuesta Platos Navidad 2021

Catering Gabriela Tassile

Primeros Platos:

Terrina de foie gras de 300 gr con mermelada de frutos rojos y rosas, Pan de brioche aromatizados 85 euros

Crema de Castañas con boletus salteados a la trufa negra 15 euros (V)*

Crema de langostinos y gamba roja 17 euros

Pastel de dos Salmones con mascarpone y vinagreta de alcaparras y limón 14 euros

Pastel de Rilette de lubina con langostinos y toque de estragón 18 euros

Pastel de mousse de foie gras, con queso de cabra y manzana verde, vinagreta de pistachos y granada 16 euros

Segundos Platos:

Pularda rellena con frutos secos, manzanas, foie con mermelada de cebolla al champagne, lombarda con piñones y patatitas al romero 25 euros

Carrilleras melosas al cacao y vino tinto con puré de patatas amarilla y chips de verduras 25 euros

Pavo Relleno con manzanas, bacon, pan de brioche y arándanos con guarnición de chalotas glaseadas y puré de boniato y toque de hinojo 26 euros por persona (10 o más personas)

Codornices rellenas con pistachos y albaricoques con salsa de cava con chalotas y nueces al balsámico 20 euros

Ragout de rape y langostinos con arroz basmatti con almendras y toque de naranja 30 euros

Estrogonof vegetal con boletus y trufa negra 18 euros (V)*

Postres:

Corona de Macarrons con dulce de leche, dátiles, higos, galletas de navidad decoradas (mínimo 6 personas) 10 euros

Brazo gitano con castañas, Dulce de Leche y frutos del bosque 10 euros

Financier de Pistachos con Frambuesas 10 euros (S/G)

Tarta Tatín con nata agria 12 euros

Lemon Pie 10 euros

Tarta fondant de dos chocolates con salsa de mango 10 euros

Todos los precios son personas.

10% de iva no incluido

MADRID CAPITAL, MAJADAHONDA, POZUELO, BOADILLA DEL MONTE SIN CARGO. Otros destinos (A confirmar)

Reservas anticipadas hasta el 10/12/2021 tienen el 5% de descuento

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

Atendemos necesidades de Menús para Celíacos, Veganos (V) y otras intolerancias*

Contacto: Gabriela Tassile 699 066 097, gabrielatassile@yahoo.es

Twitter: [@GabrielaTassile](https://twitter.com/GabrielaTassile) FB: Gabriela Tassile Asesora Gastronómica

