

A MOMENT FOR PLEASURE

# WEEKEND

&

# BITES



Año  
2011

Dèlicecat*er*ing

[www.delicecatering.es](http://www.delicecatering.es)

Tel: 91 633 97 40 - [delice@delicecatering.es](mailto:delice@delicecatering.es)

C/ Chapinería, 6G - Pol Ind Ventorro del Cano - Alcorcón - Madrid

## Weekend Bites

### Bandejas Surtido **Sushi**

Makis de pepino  
Makis de salmón  
Nigris de salmón  
Nigris de langostinos  
California de aguacate y surimi  
California de salmón y pepino



### Bandejas de **Canapés Premium Fríos**

Polenta de Queso y gamba sushi al curry con rúcula  
Higos con torbellino de jamón  
Polenta de guacamole y cangrejo  
Integral con queso fresco  
Rábano y fletán ahumado con huevas de trucha  
Mini brioches de verdurita a la parrilla  
Tomates marinados con virutas de parmesano

### Bandejas Selección **Ibéricos**

Jamón Ibérico con Piquitos de pan  
Cuñas de queso manchego  
Lomo Ibérico con regañás

### Canapés **calientes**

Tartar de Vieiras sobre base crema de guisantes aromatizada a la menta  
Cucharita degustación de Risotto al Queso (Emmental y Grana Padano)  
Croquetas rústicas de Ibérico

### Surtido de Mini **Brioches calientes**

Crema savoyarda y queso emmental  
Provenzal  
Emmental  
Mini Croque Monsieur  
Artesiano  
Caracoles a la peovenzal  
Tartaleta de vieiras

### **Carpaccios**

**Carpaccio de Salmón**  
Finas láminas de carpaccio de Salmón en forma de flor, con virutas de Huevo y alcaparras sobre base de rúcula

**Carpaccio de Mango**  
Revuelto de Setas y Gambas sobre carpaccio de Mango y coronado con gulas

### **Bebida (Barra Libre)**

Refrescos Variados – Cerveza  
Vino tinto Rioja crianza  
Vino Blanco Rueda

### **Postres Individuales**

**Brocheta de fruta cortada y pelada**  
**Verlina Mascarpone con Frutos Rojos**  
(postre individual en verlina, parecido al tiramisú. Es una base de bizcocho rosa bañado con sirope de frambuesa, montado por una Mousse de mascarpone y un coulis de frambuesas)

**Bavarois de Manzanas caramelizadas**  
(Tambien es individual, con trozos de manzana caramelizada sobre una base de crema tipo Mousse perfumada con corazón de caramelo y una fina capa de bizcocho bañado en sirope)

**50,00 € POR PERSONA**

Servicio de Camareros no Incluido  
Iva 8% no Incluido

