Catering para eventos





BOCADOS VARIADOS -minimo 15 unidades-

Montaditos de tortilla de patatas (pan, tortilla y mayonesa)

Montaditos de gorgonzola (queso azul) con pera caramelizada

Tartaleta de aquacate, salmón y mango

Bocadito de pulpo a la gallega

Pincho de tomate queso manchego y anchoas

Brocheta de langostino, berenjena y salsa tártara

Mini Burger de ternera (chédar, rúcula, marmellada de tomate y cebolla crujiente)

Mini wrap de pollo(espinacas frescas, nueces, manzana, pasas mayonesa, salsa yogur, mostaza, pimienta)

Pan relleno de salmón ahumado (cebolla morada, requesón y cebollino)



PULGUITAS -minimo 15 unidades-

Pulguita TONET (atún, tomate natural, mézclum, aceitunas y mayonesa

Pulguita TARIFA (pechuga a la finas queso azul, cebolla caramelizada, calabacín salteado y rúcula

Pulguita CAMPERA (pollo, quacamole, y pico de gallo)

Pulguita PANTUMACA (jamon serrano, tomate natural y aceite de oliva)

Pulguita MADAME (pechuga de pavo, pimiento y queso brie

Pulguita VALENCIANA (longaniza y habas)



Pulguita VEGANA (crudité de zanahoria , hummus, cebolla caramelizada y sesamo)

Catering para eventos



ARROCES -minimo 10 raciónes-

Arroz del señoret

Paella Valenciana

Paella pato y setas

Paella de secreto, setas y ajo tierno

Paella de verduras

Paella de chipirón con espárragos y ajo tiernos

Paella de costilla, alcachofa y pimiento





CARNE -minimo 6 raciones-

Albóndigas con salsa de zanahoria y cebolla con puré de patatas

Pollo al curry con cous cous

Carrillera de cerdo en su salsa con puré de patatas especiado con tropezones

Jamoncitos de pollo al horno con patatas asadas

Relleno de pavo en salsa de calabacin con verduras salteadas



DULCE -minimo 15 raciones

Brochetas de frutas

Vaso de panacotta

Mini donunts

Mini Brownies

Mini vasito de yogurt natural con semillas de chia y fruta



Catering para eventos



