

Finger food & Lunch

MENÚ

Canapés, barquillos, tarteletas

Canapés de pavita

Canapés de palmitos

Canapés de salmón ahumado

Canapés de caviar

Canapés de punta de espárragos

Canapés de corazón de alcaucil

Canapés de jamón glacé y ananá

Barquillos de langostinos

Barquillos de apio, roquefort y nuez

Barquillos atún y alcaparras

Tarteletas de camarón

Tarteletas de palmitos con salsa golf

Tarteletas de mousse de atún

Sándwiches

Simples (de pan blanco o de centeno): de jamón cocido, queso, pavita, jamón crudo o atún

Triples (de pan blanco o de centena): de jamón cocido, queso, pavita, jamón crudo o atún acompañados de tomate, queso, lechuga, ananá, palmitos, huevo duro, huevo duro y anchoas, choclo, aceituna, berenjenas, pickles, morrones, roquefort, apio y nuez.

Vegetarianos: zanahoria, tomate, huevo, queso, apio, choclo, berenjenas, pickles, aceitunas.

Bocaditos fríos

Figacitas de matambre
Focaccia de jamón crudo y rúcula
Croissant de jamón cocido y/o queso
Pebetitos de vittel tonne
Mini migones de cantimpalo y tomate
Mini mignones de jamón crudo y tomate
Focaccia de jamón cocida y queso
Chips de jamón cocido y/o queso
Lengüitas de hojaldre de jamón cocido y/o queso
Fosforitos glaseados de jamón y/o queso
Locatellis de pavita
Croissant de roquefort
Croissant de pavita y tomate
Amapolitas de jamón crudo y tomate
Trencitas de mousse de pollo

Bocaditos calientes

Croquetas de ave
Chorizitos Mignon
Vienesas
Tarteletas de humita
Tarteletas de jamón y albahaca
Supremitas de pollo
Empanaditas de jamón y queso
Mini brochette de lomo
Ciruelas con panceta

Langostinos a la Villeroy
Jamoncitos a la Villeroy
Vol au vent de champignones a la crema
Vol au vent de mousse de pollo
Pizzetitas de muzzarella
Strudel de ricota, jamón y muzarella
Strudel de espinaca
Brochette especiales de lomo
Brochette especiales pollo
Pinchos de carré de cerdo maserado en pimentón

Cazuelas y creppes

Cazuela de lomo al champignon
Cazuela de lomo al strogonoff
Cazuela de pollo al champignon
Cazuela de pollo con crema de puerros
Mini creppes de pavita, espinaca y champignones
Mini creppes de muzzarella, ricota y jamón

Tablas de quesos y fiambre

Tablas de quesos y fiambres de acuerdo a la cantidad de comensales acompañados de tomatitos secos y morrones horneados y panes saborizados

Blanco de pavita, jamón serrano, lomo suizo, jamón glace, chorizo cantimpalo, matambre, arrollado de pollo, arrollado de lechón, lechón fileteado y deshuesado, acompañados de quesos de distintas variedades.

Centros de lechón fileteado y deshuesado a la Segoviana

Centros de quesos

Especialidades

Pata de novillo rostizado con salsa Demi Glace y salsa criolla acompañados de figacitas de manteca y panecillos saborizados

Pernil de cerdo rostizado con salsa Demi Glace y salsa criolla acompañados de figazitas de manteca y panecillos saborizados.

Postres y dulces

Tortas artesanales decoradas al gusto del cliente al igual que su relleno.

Masas soirée

Tarteletas frutales

Masas tipo europeas – Florentinos.

Helados

Crema americana sobre salsa de frutos rojos y Florentino de chocolate

Almendrado

Postre helado de frutilla, vainilla y chocolate.