

GASTRONOMY CATERING

Delicioso y descomplicado



El mejor Catering a tu alcance

Ideal para pequeños eventos familiares.

MENU

Plato Principal Pedido mínimo para 4 personas

Puesto = 1 proteína + salsa + dos acompañamientos	Precio por puesto
- Pechuga de pavo al horno en sus jugos.	\$ 36.000
- Pernil de cerdo marinado y glaseado 250-300 gr.	\$ 36.000
- Terrina de pollo y cerdo envuelta en tocineta 250-300 gr.	\$ 36.000
- Lomo de cerdo relleno (espinaca tomates y almendras) 250-300 gr.	\$ 44.000
- Roast beef de res marinado en vino tinto y rostizado en sus propios jugos 250-300 gr.	\$ 45.000
- Lomo de res encostrado a las 3 pimientos y sal rosada 200- 250 gr.	\$ 45.000
- Pechuga de pavo rellena (tomates secos espárragos y queso de cabra) 250-300 gr.	\$ 48.000





Escoge 2 Acompañamientos

- Papa richie salteada con cascots de cebolla ajo y perejil
- Pure cremoso de papa
- Espárragos tomates cherry y zanahoria
- Zanahorias vichy
- Berenjenas a la parmesana
- Arroz salteado con arroz salvaje
- Arroz integral con almendras y arándano
- Arroz con coco
- Ensalada rusa de papa y vegetales
- Ensalada waldorf
- Ensalada fresca de temporada
- Ensalada de pasta caprese
- Ensalada de quinoa y mango
- Ensalada de cous cous con zucchini y pimentón
- Cous cous
- Quinoa primavera

Escoge una Ensalada

- Salsa de arándanos
- Salsa de vino tinto con tocineta
 - Salsa de mango
 - Salsa de fresa y albahaca
 - Salsa pimentones asados
- Demi glace con cebolla caramelizada
- Chutney de manzana





PASABOCAS

Deliciosos pasabocas para compartir en ocasiones especiales con tus invitados y despreocúpate por la cocina.

Pasabocas de dulce

- Almojabanas de bocadillo (min 10).
Tradicionales almojabanas rellenas de bocadillo \$ 2.500 un
- Arroz con leche (min 10).
Tradicional arroz con leche en porciones individuales \$ 4.000 un
- Parfait mini (min 10).
Preparado de yogurt con fruta y granola \$ 4.500 un
- Pinchos de fruta mini (min 10). \$ 4.500 un
- Ensaladitas de fruta (min 10).
Pequeñas ensaladas de frutas de temporada \$ 5.500 un

Pasabocas de sal

- Almohabanas (min 10). \$ 2.500 un
- Samosas (min 10).
Deliciosas empanadas rellenas de vegetales (vegano) \$ 3.000 un
- Sping roll (min 20).
Rollitos fritos al estilo chino rellenos de vegetales \$ 3.500 un
- Finger sándwich (min 12).
Bandeja de 12 sándwiches : contiene 4 sandwiches de jamon y queso,
4 de pollo mayonesa, 4 de atún y huevo en pan multicereal \$ 5.500 un
- Wraps pasaboca (min 10).
Rollitos cortados en cilindros con jamón de pavo, queso, vegetales \$ 5.500 un
- Mini hamburguesas (min 10).
Hamburguesitas de res miniatura con queso tomate y lechuga. \$ 6.500 un
- Pinchos miniatura de pollo curry en salsa de mani \$ 6.500 un





Pasabocas de sal

- Deditos de pollo apanados en coco (min 12).
Deditos de pollo apanados con coco y salsa de maracuyá \$ 2.400 un
- Crudites con crema de aguacate y yogurt (min 10).
Bastoncitos de zanahoria apio en vacito con salsa de aguacate y yogurt. \$ 2.500 un
- Canapes de queso de cabra y salmón ahumado (min 12).
Trocitos de salmon ahumado sobre galleta de sal y queso de cabra. \$ 3.000 un
- Canapes de queso de cabra con manzana y almendras (min 12).
Canapes con queso brie manzana almendras y balsámico \$ 3.000 un
- Mini pizzas mozzarella (min 6). \$ 6.500 un
- Coctel de camarones con aguacate (200gr).
Coctel de camarones con trocitos de aguacate. \$ 8.000
- Ceviche de salmón y mango (300 gr).
Ceviche peruano con salmón y trocitos de mango maduro. \$ 15.500
- Tortilla española (torta 26 cm).
Tradicional tortilla española con papa y cebolla. \$ 18.000
- Tortilla española con jamón serrano (torta 26cm).
Tradicional tortilla española con papa jamón serrano y cebolla \$ 23.000
- Quibbes y hummus (bandeja 12 unidades). \$ 26.000
- Bandeja de falafel con hummus (bandeja 12 unidades). \$ 26.000

**Solicita la asesoría de Nuestro Chef
para armar tu menú y ordenar tu pedido.**

