

María Duque

Catering Embajadores

618629774

CANAPÉS FRÍOS

Las cremas en copa, vaso de chupito botellitas etc...

(Al ser frías son más aconsejables en verano)

1. Ajo blanco malagueño con uvas.
2. Crema de calabacín con flor de salmón ahumado
3. Crema helada de melón con reducción de vino blanco dulce.
4. Crema helada de tomate y albahaca con brocheta de mozzarella.
5. Gazpacho tradicional o de sabores frutales
6. Salmorejo con virutas de jabugo.
7. Vichyssoise con piñones

Las brochetas:

1. Brocheta de salmón marinado
2. Brocheta de langostino y espárrago verde con salsa de mostaza
3. Brocheta de melón con jamón.
4. Brocheta de queso con membrillo.
5. Brocheta de tomate, mozzarella, oliva negra y albahaca.
6. Brocheta de uvas y queso.
7. Brocheta de aguacate con gambas y vinagreta espesa.
8. Brocheta de langostino almendrado.
9. Brocheta langostino cocido con fruta de temporada (mango, melocotón etc...)
10. Brocheta pollo y piña al sésamo
11. Brocheta de pulpo a la gallega y patatita cocida

Especialidades:

1. Hojas de endivia con tartare de salmón.
2. Hoja de endivia con rollito de salmón relleno de aguacate
3. Sardina ahumada sobre pan tumaca tostado
4. Dátil relleno de queso en crema y nuez
5. Mini pan integral de pasas y nueces con pera y queso de cabra gratinado a la oliva virgen.
6. Tosta con tomate y anchoas
7. Tosta con tartare de atún marinado
8. Pan integral con crema de queso y anchoas.
9. Patatitas rellenas de queso philadelphia y huevos de salmón.
10. Tomatitos cherry rellenos de pasta de queso Feta, aceituna negra y pesto.
11. Tosta de paté de foie con cebolla carameliza
12. Tosta de solomillo ibérico y puré de manzanas
13. Mini ensalada Cesar.
14. Mini ensalada de queso de cabra.
15. Mini ensalada del milenio

Sándwich y panecillos

1. Rollito de pan integral con salmón y salsa tártara
2. Mini medias noches de pavo y piña
3. Petit-pain de espárragos con mahonesa
4. Petit pain de salami con pepinillos
5. Mini sándwich de pan de miga:
 - Pan blanco argentino con queso y tomate.
 - Pan blanco con jamón, tomate y mahonesa.
 - Pan blanco de wasabi y pavo.
 - Pan integral de crema de eneldo y salmón.
 - Pan integral de pollo al curry.
 - Pan integral de queso con naranja.
 - Pan integral con bacalao y alioli.
 - Pan integral con pavo y queso con orégano.
 - Pan de amapola con salsa tártara y roast beef.
 - Pan de tomate con crema de queso albahaca y aceituna negra.
6. Micro chapatina de:
 - Atún con mayonesa
 - Cangrejo con salsa rosa
 - Jamón de Jabugo y tomate
 - Roast beef, lechuga y tártara
 - Salchichón con mantequilla de mostaza y pepinillos

Cucharitas de porcelana rellenas de:

1. Ensalada de pasta fresca al aceite de trufa.
2. Ensalada de rucola, parmesano y bresaola al vinagre balsámico.
3. Ensalada de tomate, queso Feta y aceituna griega al pesto.
4. Ensalada de bacalao y naranja
5. Cóctel de gambas.
6. Tartar de aguacate, nueces y gamba
7. Brandada de bacalao con tomatito confitado

Lo de siempre:

1. Jamón de Jabugo y picos de Jerez.
2. Lomo embuchado y picos de Jerez.
3. Chorizo de Salamanca.
4. Cesto de crudites con dip de orégano o queso azul o finas hiervas.
5. Selección de aceitunas y frutos secos aromatizados.
6. Banderilla de toda la vida.
7. Empanadas variadas
8. Tabla de quesos españoles variados con uvas y pan.
9. Tortilla de patatas.
10. Tosta de bacalao con salmorejo y puerro crujiente.
11. Cecina de León al oliva virgen.
12. Boquerones en vinagre con patatas fritas.

Canapés calientes

Las cremas de cuchara en degustación:

1. Consomé de ibérico al Jerez.
2. Crema de espinacas verde intenso.
3. Crema de zanahorias, comino y curry.
4. Crema fina de patata al aroma de trufa.
5. Crema suave de hongos.
6. Crema de calabaza
7. Sopa de cebolla tradicional con queso fundido.
8. Judiones de la granja con chorizo y oreja

Sándwich, panecillos, tartas y quiches:

1. Mini pizzas de tomate, jamón y queso.
2. Mini sándwich mixtos a la plancha.
3. Quiches de:
 - Escalibada y queso de cabra
 - Puerros.
 - Lorraine (bacón y queso gruyere).
 - Camembert y nueces.
 - Calabacín.
 - Espinacas y pasas.
 - Tomate y queso feta.
 - Salmón.

Cucharitas de porcelana rellenas de:

1. Espinacas a la crema con bechamel.
2. Carrilada al tinto de toro.
3. Risotto (a la trufa, espárragos, calabacín o milanesa).
4. Pastel de setas y puerro con vinagreta purpura

Postres

En cucharita:

1. Arroz con leche.
2. Ensalada de frutos rojos.

Brochetas de fruta:

1. Brocheta de invierno (pera, manzana, uva).
2. Brocheta de verano (melón y sandía).
3. Brocheta tropical (piña, mango, papaya).

Pastelitos variados

1. Delicias de leche frita
2. Trufas
3. Trufa de coco
4. Petit choux.
5. Eclaires de café y miniaturas artesanas