

Portafolio
Catering
Pasabocas
Coctel

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	ALÉRGENOS
CLÁSICOS FRIOS	▪ Petit four surtidos	<p>NOTA: Incluye transporte y menaje. No incluye servicio de meseros.</p>	<p>Lácteos, huevos, gluten, mariscos, ajonjolí.</p>
	▪ Petit sánduche de salmón ahumado en pan de maíz		
	▪ Fresón chocolatados		
	▪ brocheta de boconccino, tomate cherry y albahaca		
	▪ Tortilla española con aceituna y pimientos asados		
	▪ Tartaleta de cangrejo		
	▪ Barqueta de ceviche de camarón		
	▪ Queso camembert sobre galletas de ajonjolí		
	▪ Rollo de jamón pietran, queso crema y espárragos		
CLÁSICOS CALIENTES	▪ Petit bouche´s de mariscos, pollo thai o beef stroganoff	<p>NOTA: Incluye transporte y menaje. No incluye servicio de meseros.</p>	<p>Mariscos, lácteos, gluten, huevo.</p>
	▪ Bocados típicos (2 empanaditas de pollo, carne o queso) acompañadas con ají de mora		
	▪ Brocheta mixta de pollo, res y fruta		
	▪ Mini quiches surtidos		
	▪ Empanadita de camarón hojaldradas		
	▪ Pastelitos chinos con salsa agridulce		
	▪ Bocado costeño – una opción por pax: a) Canastica de patacón con ropa vieja b) Mini carimañola de carne con suero c) Mini butifarra al ajillo		

Portafolio
Catering
Pasabocas
Coctel

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	ALÉRGENOS
FRÍOS PREMIUM	▪ Ceviche de pescado en leche de coco	<p>NOTA: Incluye transporte y menaje. No incluye servicio de meseros.</p>	<p>Pescado, lácteos, mariscos y gluten.</p>
	▪ Petit four (truffa, shot de frutas, canasticas de chocolate con mousse de maracuyá)		
	▪ Petit sánduche de serrano con dip de queso en pan brioche		
	▪ Fuente de chocolate con frutas y marmelos		
	▪ Montadito de aguacate con salmón		
	▪ Ceviche de scalopes marinado con mandarina		
	▪ Wraps roll de salmón ahumado		
	▪ Wraps roll de roast beef		
	▪ Ceviche de camarones y calamares con chip de yuca		
▪ Patacón con pateé y suero costeño			
CALIENTES PREMIUM	▪ Brocheta de camarones a la parrilla con tomate cherry y aceitunas	<p>NOTA: Incluye transporte y menaje. No incluye servicio de meseros.</p>	<p>Mariscos, lácteos, gluten y huevo.</p>
	▪ Miñones de lomo con chorizo en salsa baby		
	▪ Langostino apanado con salsa de tamarindo		
	▪ Quibbe con tahine		
	▪ Pita de cerdo y morrones		

Portafolio
Catering
Pasabocas
Coctel

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	ALÉRGENOS
LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> Exquisita variedad de carnes y quesos bajos en grasa, queso finesse, frutas exóticas y verduras, todo para combinar con deliciosa salsa tártara Light. Decoración: aceitunas negras y verdes, pepinillos. Para acompañar. pan integral, pan 3 granos y caladitos de papel integrales 	Precio por persona. Se sugiere para 30 personas en adelante.	Lácteos y gluten.
FANTÁSTICA	<ul style="list-style-type: none"> Contiene nueve (9) variedades de carnes suaves y especiales como galantina, jamón de pierna, jamonada, jamón de cordero, salami de pavo, y siete (7) clases de quesos suaves como Alpicrema, holandés, mozzarella, sabana, queso esparcible, paté, mousse de salmón, manzanas y uvas Decoración: pepinillos, aceitunas, cerezas, ciruelas pasas Para acompañar: pan y galletas 	Precio por persona. Se sugiere para 30 personas en adelante.	Lácteos y gluten.

Portafolio
Catering
Pasabocas
Tablas de Queso

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	ALÉRGENOS
IMPERIAL	<ul style="list-style-type: none"> Contiene diez (10) variedades de carnes curadas como rollo de pavo ahumado, jamón de pavo, pastrami, jamón de pechuga, rollo suizo, jamón serrano, lomo ahumado, jamón de res, carne seca, jamón de cordero, jamón de cerdo seleccionado, y ocho (8) clases de quesos maduros como emmental, holandés raclette, gruyere, manchego, corazón de los alpes, camembert, queso esparcible, paté, mousse de salmón, uvas y manzanas. Decoración: pepinillos, aceitunas, cerezas, ciruelas pasas Para acompañar: pan y galletas 	Precio por persona. Se sugiere para 30 personas en adelante.	Lácteos
MARINERA	<ul style="list-style-type: none"> Contiene: salmón ahumado, trucha ahumada, mejillones, sushi, langostinos, calamares, pulpos, 1 langosta, antipasto Decoración: aceitunas, rodajas de naranja y limón, perejil Para acompañar: salsa rosada, galletas saladas y pan 	Precio por persona. Se sugiere para 30 personas en adelante.	Pescado y mariscos



Portafolio
Catering
Pasabocas
Coctel

GLOSARIO

- **PETIT FOUR:** postre en porciones pequeñas
- **QUESO CAMEMBERT:** queso blando con corteza de moho blanco
- **CRUDITES:** compuesto de hortalizas crudas
- **GRISSINIS:** Palitos de pan
- **PETIT BOUCHE'S:** volován o canastica de hojaldre
- **BEEF STROGANOFF:** preparación a base de carne y setas
- **BUTIFARRA:** embutido fresco con carnes y pimienta
- **SUSHI:** plato de origen japonés en base de arroz
- **QUICHE:** es un tipo de tarta salada derivada de la cocina francesa. Se elabora principalmente con una preparación de huevos batidos y crema de leche
- **PAN BRIOCHE:** origen francés pan esponjoso y dulce
- **MONTADITO DE AGUACATE:** típico de España ingredientes montados en tajada de pan
- **SCALOPS:** fruto de mar
- **QUIBBE:** plato libanés a base de carnes y trigo
- **TAHINE:** pasta a base de semillas de ajonjolí o sésamo y aceite de girasol
- **PATÉ:** pasta untable a partir de carne o hígado
- **MORRONES:** pimentón
- **PAN PITA:** pan blando levemente fermentado
- **GALANTINA:** plato de origen francés compuestos por carnes deshusadas
- **PASTRAMI:** producto elaborado con carne roja en salmuera
- **CORAZÓN DE LOS ALPES :**
- **MANCHEGO:** queso español de origen de oveja