



Menú Cena Crepes

Precio: 450,00\$

Bocaditos fríos (10 por persona a elección)

Pinchitos capresse
Tostines de salmón y queso brie
Huevitos de codorniz aderezados con salsa golf
Arrolladitos de jamón con crema de nueces
Bruschettas con rúcula y parmesano
Blinis con cebollas caramelizadas
Blinis con Vitel Thoné
Canastitas de mousse de lomo con eneldo
Canapé de caviar con queso crema
Canapé de champignones
Canapé de palmitos y salsa golf
Pan de naranja con queso philadelphia y ciboulette
Vol-au-vent de jamón, queso y aceitunas
Vol-au-vent con roquefort y nueces
Blinis con Philadelphia, soja y sésamo
Bolitas asiáticas de queso (con pimentón o ciboulette)

Bocaditos calientes (10 por persona)

Arrolladitos primavera
Croquetitas de lomo
Croquetitas de queso
Brochettes de pollo c/salsa de mostaza
Brochettes de lomo c/panceta y aceitunas
Empanaditas de queso y cebolla
Empanaditas de jamón y queso
Empanaditas de verdura
Villarroy de queso
Villarroy de jamón

Damjanovich & Trombotti Group Catering

Villaroy de cerdo
Canastitas de Amapola con mejillones
Mini Pita mediterránea
Quiche Lorraine
Quiche Capresse
Quiche de puerros
Cazuelitas de riñoncitos al vino blanco
Trigona de espinaca y ricotta

Plato caliente (a elección)

Crêpes Capresse con salsa 4 quesos

Sorrentinos de jamón, queso y panceta con salsa rosa

Risotto ai funghi porcini (de hongos)

Mesa de postres (1 cada 20 personas)

Cheese cake con frutos rojos
Lemon pie
Torta rogel (alfajor)
Torta Ramón Novarro
Pirámide de menta y chocolate
Isla flotante con sambayón
Praline de avellanas
Gâteau de frutillas
Omelette surprise
Brownie dulce de leche y chocolate
Brownie blanco
Chajá
Diamanta
Tarta de manzana
Tarta multifrutas
Torta massini
Tiramisú
Selva negra
Mousse de durazno

Damjanovich & Trombotti Group Catering

Mousse de maracuyá
Mousse de chocolate
Mousse de dulce de leche