Catering 1 - Opción 2 - Cóctel e islas de degustación

Selección de exquisitos y sorprendentes bocados, paseados por nuestros camareros: 10 especialidades frías, 8 calientes y 3 petits desserts.

3 islas degustación a elegir por el cliente

Beer corner espacio adecuadamente tematizado con cerveza "on ice"

Especialidades frías

Piruletas de parmesano
Cecina de león con grissinis artesanos
Gilda gourmet & swing vinagreta (boquerón, anchoa, huevito de codorniz, mejillón, piparrita) sarlat pâté
Tartar de solomillo sobre tostón
Tartaleta de queso de cabra y cebolla caramelizada blinnis de salmón oro, de arenque ahumado y de cangrejo vuelve a la vida de pulpo

Especialidades calientes

Langostinos en tempura de coco pescaito frito", ajo negro y torreznos de mar
Rollito vietnamita
Dim sum de pollo y gambas con emulsión de kimchye croqueta de cecina de león
Saquitos de sobrasada y queso
Brick de pato a la naranja con salsa de hoisin y tamarindo bao de panceta y chipotle

Petits desserts

Mini tarta árabe
Pannacota de maracuyá y tierra de cacao cheese cake de coco

Islas degustación

Monasterio de Lerma

Maestro cortador de jamón ibérico de bellota, bolitas de melón y pan Cerdeña
Degustación de quesos de cultivo nacionales e internacionales
Seleccionados por nuestros chefs, seis quesos de cultivos nacionales e internacionales con panes especiales
Entraña curada de black angus con chimichurri sobre pan cristal
Mesa de arroces
Rissotto de boletus, trufa negra y dop parmigiano reggiano arroz ciego de pescado y marisco
Gastro- coctelería molecular
La arepera: degustación de mini arepitas reina pepiá
La cevichería: ceviche de corvina, puré de boniato con leche tigre de rocoto y salsa criolla
Tacos mejicanos: tortillas de maíz, carnitas, cebolla crujiente y emulsión de chipotle
Degustación de mousse de txangurro, espuma de oloroso & txakolí
Ostras y champagne (*)
Degustación de ahumados (*) diferentes maceraciones en el salmón ahumado:
Salmón oro, marinado en sésamo, algas y wasaby, chile y cilantro, arenque, bacalao, anguila, lubina, pulpo
Lady caviar (*): degustación en movimiento de caviar de esturión y vodka Zubrówka
Las islas degustación con (*) tienen un suplemento.

Otros posibles puntos degustación a consultar

Cortador de jamón a la vista:
Entraña curada de black angus y chimichurri:
Mesa de quesos
Punto degustación champagne y ostras: consultar.
Tarta fondant, cupcakes: consultar.
Fuente de chocolate
Mesa dulce: buffet tartas y dulces artesanos:
Barra gin gourmet