



Menú 2 Eica Catering: Buffetes de fríos y calientes

Mesa de embutidos

Longaniza, jamón, butifarra blanca y negra

Quesos y panes

Queso idiazábal, brie, semi curado de cabra y seco de oveja

Chapata, pan de cereales y pan de nueces

Tomates y aceite de oliva

Bufete de ensaladas y cremas frías

Chato o ensalada de frutos secos

Crema de melón o gazpacho

Bufetes calientes

Mini croquetas de bacalao

Anillas de calamar a la andaluza

Taste de fiduea de marisco sin cáscara o rissoto de arroz de setas y foie

Al grill

Broqueta de butifarra con pimientos y champiñones

Broqueta de pollo, mostaza y piña

A la cazuela

Bacalao con sanfaina

Filete de cerdo relleno de prunas con salsa de manzana

Bebidas

Cava brut Anna de Codorniu

Aguas minerales
Vino negro Conde de Caralt
Latas de refresco y cervezas

Postres:

Repostería dulce
Trufas
Pinchos de frutas

Cafés, cortados e infusiones
Chupito de licor