Aperitivos de bienvenida

Los tradicionales

Calamares de potera frito

Croquetas de jamón ibérico

Tortin de maíz con picadillo

Pulpo frito sobre patata brava

***

Los fríos

Cecina con micuit de pato

Bocata de quesos asturianos en pan karasatu

Taquitos de salmón con guacamole

Tartar de atún con salsa de alcaparras

Maki sushi de salmón y aguacate con salsa teriyaki

***

Los chupitos

Carne de nécora con huevos de arenque

Mojito de melón con virutas de jamón

Catering Nature

Cremita de cigalas

***

Los innovadores

Mini hambrguesa de vacuno con lechuga y mostaza antigua

Pastel de centollo con pan karasatu y crema de aceituna kalamata

Yakisoba de magret de pato con verduras

Langostinos tigre con salsa de tamarindo y chipotle

***

Los internacionales

Bacalao con guiso de tomate y albahaca

Falso risotto de calamares de potera en su tinta

Foccacia de tinta de calamar con chipirones

Ravioli de calamares con crema de cebolla tierna

***

Show cooking

Pulpo a feira con pulpeiro

Arroz con bugre

Arroz con pitu caleya

Fabada asturiana

***

Catering Nature

Rincones

Mesa de quesos asturianos

Cocina japonesa

Cocina tex mex

Tés y limonadas

Gin corner

Mesa de cócteles

**

Seleccionar los platos que más os gusten y Catering Nature os elaborará un presupuesto de un menú único diseñado especialmente para vuestra boda.