

Algunas sugerencias para Cóctel «Tendencias 2018»

Tostadas de queso de cabra fresco, albaricoques secos y jamón de pato



Brochetas de langostinos y chorizo



Surtido de sushis




Caramelos de carpaccio de ternera, relleno de calabacines con feta




ENSALADAS EN VASITOS

Ensalada de huevo pochado, langostinos y salsa cremosa con eneldo,
Ensalada de « Foie Gras » con hojas de roble y mollejas confitadas,
Canonigos con Foie Gras, mango y vinagreta de cidra, ...



SOPAS, CREMAS Y VELOUTÉS

Sopa fría de tomates con albaháca, tostadita de jamón,
Velouté de zanahorias con comino, chantilly de hierbas frescas, 
Crema de bogavante con salsa « Rouille », ...

EMPANADAS, TARTALETAS Y QUICHE

Tatín de mini tomates y parmesano, 
Empanada de salmón fresco y queso de cabra,
Tartaleta de puerros confitados y zamburiñas, ...


SANDWICHES Y TOSTADAS

Tostada de pimientos confitados y ricotta con hierbas, 
Tostada de queso de cabra fresco, albaricoques secos y jamón de pato,
Tostada de higos asados, « raclette » y miel, ... 

BROCHETAS Y PINCHOS

Brocheta de salmón ahumado y langostinos, hojas verdes y vinagreta cremosa,
Pincho de “Reblochon”, jamón Serrano, lechuga y vinagreta con mostaza,
Brocheta de langostinos con chorizo, ...

ALREDEDOR DEL MUNDO

Surtido de sushis, 
Rollitos crujientes de pato confitado, salsa agridulce,
Carpaccio italiano de salmón fresco y espárragos verdes, ...

DULCE

Manzanas melosas, crema ligera y caramelo de mantequilla salada,
Panna cotta de melocotones,
Mini coulant de chocolate, crema inglesa, ...

 VEGETARIANOS