

Algunas sugerencias para Cóctel «Tendencias 2018»

Langostinos con pimientos
marinados



Blinís de queso cremoso
con salmón ahumado
estilo cupcake



Mini pítas de pollo,
salsa de ajo





Panecillos calentitos de
ratatouille con huevo de
codornices




VEGETARIANOS


VASITOS

Gazpacho de sandía, 
Sopa fría de tomate con albahaca, 
Tartar de salmón y guacamole, ...


EMPANADAS, TARTALETAS Y QUICHE

Mini quiche de bacón con queso «comté»,
Quiche de verduras verdes al curry, 
Hojaldre de salmón ahumado con wasabi, ...

BROCHETAS Y PINCHOS

Brocheta campesina,
Brocheta de salmón ahumado y langostinos, salsa cremosa con hierbas,
Pincho de gnocchi, tomates cherry, albahaca, ... 

WRAPPS

Enrollado de mascarpone, espinacas y jamón,
Wrapp estilo Nizarda, 
Wrapp ensalada Cesar, ...





SANDWICHES Y TOSTADAS

Tostadita de salmón ahumado, y queso cremoso,
Bikini con jamón serrano y huevo de codorniz frito,
Mini pitas de pollo, salsa de ajo, ...

MUFFINS Y BLINIS

Pequeñas magdalenas de tomates confitados, queso de cabra y jamón,
Blinis con hierbas, jamón y mahonesa con mostaza,
Pequeño muffin de chorizo, ...

PARA MOJAR

Tzatziki y verduras crudas, 
Humus oriental y pan árabe, 
Guacamole y chips mejicanos, 
Crema de queso feta con pimientos y mini tomates, ... 

DULCE

Tarta de Santiago,
Fresones con mascarpone,
Brocheta de frutas frescas,
Surtido de macarons, ...