


Algunas sugerencias para Aperitivos «Tendencias 2019»

Langostinos salteados con
curry rojo, picadillo de mango
con jengibre



VASITOS

Gaspacho de sandía, isla flotante con albahaca, 
Langostinos salteados con curry rojo, picadillo de mango con jengibre,
Crema de "Foie gras" y picatostes de pan de especias, ...


EMPANADAS Y TARTALETAS

Bolitas de queso « Comté » y jamón,
Hojaldre de salmón ahumado con wasabi,
Empanada de pato confitado con espinacas, ...

Piruleta de queso con
semillas



PINCHOS Y BROCHETAS

Pincho de atún «mi-cuit» con sésamo,
Piruleta de queso con semillas, 
Pincho de queso de oveja y jamón, ...

Cuchara de risotto con
queso azul y peras




CANAPES Y TOSTADAS

Canape de salmón marinado con hinojo y tatziki,
Caramelo de carpaccio de ternera, relleno de calabacines con feta,
Tostada de foie plancha, huevo de codorniz frito, ...


Canapé de salmón
marinado con hinojo
y tatziki



CUCHARAS DE APERITIVO

De foie gras, jamón de pato y cebolla confitada,
De tartar de vieiras con mango,
De risotto con queso azul y peras, ... 

BLINIS Y MAGDALENAS

Blinis de trucha ahumada con cítricos,
Magdalena de tomates secos y queso de cabra, 
Muffin de pancetta con avellanas, ...

VEGETARIANOS