



NAVIDAD 2017

CANAPÉS FIESTA NAVIDEÑA

Mínimo 30 personas

MENU 16.50€ por persona

(Incluye vino, cerveza, 1 camarero, 1 cocinero, alquiler de menaje, transporte y recogida)

Elegir 10 unidades en total

FRIO

- Endivias Guacamole y Granada y Cebollino
- Crudité con Crema de Queso Aliñado y Hojaldres de Queso
- Cóctel de Gambas en Copitas de Lechugas con Aguacate
- Tostadita con Paté Butlers con Higaditos de Pollo con Coñac y Tomillo con su Pepinillo
- Tartaleta de Babaganoush (*crema de berenjena*), Granada, y Queso Feta
- ‘Rosti’ de Guacamole Picante y Crema Agria
- Tartleta de Cebolla Morada Caramelizada, Queso Feta y Tomate Deshidratado
- Plato de Quesos - Manchego y Compota de Tomate en Tostadita, Queso de Cabra y Nueces en Tostada & Brie con Salsa de Arándanos
- Blinis con Salmón Ahumado, Crème Fraîche y Huevas de Salmón
- Rollitos de Pato Pekín con su Pepino, Cebolleta y Salsa Hoy Sin
- Tartaleta Navideña – muy Británica – con Pavo, Cole de Bruselas, Relleno Navideño & Salsa de Arándanos

CALIENTE

- Cesta de Salchichas ‘Butlers’ con Sésamo y Miel & Torreznos Crujientes al Tomillo con Mojo de Manzana y Pedro Jiménez
- Saquitos de Filo relleno de Pato, Membrillo y Nueces
- Hojitas de Cogollos de Tudela con Langostinos en Salsa Picante y Cilantro
- Brochetas de Pollo y Chorizo con Alioli de Azafrán
- Chupitos de Crema de Remolacha con Crujiente de Kale
- Hojaldres de Salchichas con cebolla y Tomillo & ‘Devils on Horsebacks’ (*ciruela pasa y panceta*)
- Tartaletas de Huevos de Codorniz con Crème Fraîche y Pimentón
- Copitas de Champiñón con Mantequilla al Ajo y Hierbas Finas
- Fritos Tailandeses de Maíz con Mojo Chile Dulce

DULCE

- Mini Hojaldres ‘Navideñas’ de Frutos Secos - Butlers ‘Mince Pies’
- Clementinas bañadas en Chocolate Negro
- Trufas de ‘Butlers’ con Ron y Pasas
- Mini ‘Pudding’ de Navidad con Mantequilla al Coñac

