



EVENTOS EMPRESARIALES

OPCIONES DE ENTRADAS:

Tablas de campo:

Paté de nuestra cocina.
Queso Philadelphia.
Focaccia saborizada con finas hierbas.
Grisines artesanales.
Tostadas con oliva y orégano.

Tabla mediterránea:

Variedad de bruschettas:
Jamón crudo y rúcula.
Tomate cherry, queso azul y albahaca.
Pollo al ajillo.

Tabla asiática

Variedad de piezas de sushi :
Temaki
Nigiri
Sashimi

Tabla española:

Variedad de tapas:
Tortilla española
Aceitunas negras y parmesano
Mejillones provenzal

OPCIONES DE BOCADITOS FRIOS:

Crostini de jamón crudo, oliva y rúcula.
Crocante de queso de cabra y ciboulette.
Tostin de salmón y queso brie.
Tostin de bondiola, philadelphia y apio.
Pollo al ajillo en masa philo.
Pincho caprese.
Pincho con camarón y chapignones saltados en oliva.
Pincho vegetariano - Salseado con vino y miel.
Canapé de mousse de mostaza, jamón crudo
y almendras tostadas.
Blinis con cebollas caramelizadas.
Shot de ceviche .
Shot de atún con salsa de maracuyá.
Shot César.

OPCIONES DE BOCADITOS CALIENTES:

Villerroy de carré.
Villerroy de queso.
Petit quiche Lorraine.
Petit de pollo al champignon.
Variedad Mini pitas con verduras grilladas y salsa de soja.
Batons de muzzarella con salsa roja (tómata y Tabasco).
Petit quiche caprese.
Arrolladitos primavera.
Mini cazuela o Shot de pollo al curry.
Trigona de masa philo con peceto, romero y una delicada salsa de vino tannat.
Blinis calentitos exquisitos distintos gustos.
Pincho de cerdo asado con salsa barbacoa.
Pincho de mollejas asadas con cebolla de verdeo.
Pincho de pollo con salsa teriyaki.
Pincho de lomo asado con reducción de soja y tannat.
Pincho de camarones rebozados.
Shot de strogonoff.

OPCIONES DE PLATO CALIENTE:

Parrilla: variedad de carnes y achuras acompañado de mesas de ensaladas.

Lasagna con variedad de rellenos.

Cuatro crepes rellenos de jamón y queso, caprese, ricota y espinaca, salseado con salsa rosa.

Pollo relleno al jamón con salsa de champiñones, papas noisette, zanahorias glaseadas decorado con apio, cabello de ángel y pimentón.

Suprema de pollo con salsa rosa y puré de finas hierbas.

Brochette de camarones, champiñones y lenguado español con salsa de mariscos.

Brochette de champiñones y verduras al wok.

Filet de entrecot salseado con vino blanco, especias y vegetales asados.

Lenguado español en costra de sésamo, cake de boniato, verduras asadas y salsa de albahaca y eneldo.

Pollo Relleno con milloja de papa a la crema.

ISLAS / STAND

Italiana: Pizzas, calzones, foccacia, pastas.

Tex - Mex: Tacos, nachos, quesadillas, salsas.

Oriental: Sushi, cajitas (chop suey, chow fan, low mein).

Finger food: Pinchos, tostines, shots.

Fast food: Mini hamburguesas caseras, mini chivitos, hot dogs, papas bravas, chicken wings.

Montaditos: Mini baguettes con variados rellenos de sabores combinados.

DULCES:

Torta temática y postres.

Opciones de postres :

Mousse de naranjas.
Tartas frutales o de frutos secos.
Prealine de avellanas.
Torta Rogel.
Gateau de frutillas.
Gateau de chocolate.
Brownie.
Diamanta.
Lemmon Pie.
Tiramisú.
Cheese Cake con frutos rojos.
Pirámide de menta y chocolate.
Isla Flotante con sambayón.
Selva negra.
Mousse de durazno.
Mousse de maracuyá u otros frutos tropicales.
Cupcakes.
Shots variados.

Mesa de golosinas temática.

Café acompañado de petit fours.

Bebidas sin alcohol línea Coca-Cola, agua mineral con y sin gas, jugos de frutas naturales.

NUESTRO CATERING CUENTA CON SERVICIOS DE:

Coordinador de eventos durante todo el proceso hasta la finalización del mismo.
Timing de la fiesta.
Decoración temática.
Living para jóvenes.
Fina vajilla.
Fina cristalería.
Vestido de mesas centrales principales.
Mantelería.
Chef.
Ayudantes de cocina.
Mozos y mozas.

MARTÍN DELGADO

CATERING

Galería Vivaldi - Alberdi 6595 / 2600 3073 - 099 637 954
info@martindelgadocatering.com.uy