

CARTA DE BOCADITOS PARA BRINDIS - CLÁSICOS



Bocaditos de brindis - Clásico (fríos)



- Crepes enrolladas con crema de queso philadelphia y mermelada de sauco.
- Cucharitas de causa con langostino al panco en salsa golf.
- Cucharitas de causa con pollo en escabeche.
- Cucharitas de causa con pollo en salsa de tártara.
- Cucharitas de causa a la chalaca con atún y palta.
- Cucharitas de causa rellenos de tartar de atún y palta oriental.
- Cucharitas con solterito vegano con habas y tofu.
- Falafelitos con crema thini.
- Brochetitas orientales de jamón – piña – pollo en crema ahumada.
- Brochetitas de vegetales y queso fresco, vinagreta balsámica.
- Mini Souffle de quinua de 2 color con pico de gallo.
- Mini suflé de jamón inglés y queso ricota, tapenade de aceitunas.
- Canapé con crema de salame, ajonjolí negro.
- Canapé con crema de salmón ahumado y alcaparras.
- Canapé de crema de queso mantecoso y castañas, mermelada de sauco.
- Canapé de paté al pisco y reducción de guindones.



Bocaditos de brindis - Clásico (Calientes)



- Hojarasca de ratatouille, queso paria y vinagre balsámico.
- Hojarasca de 4 quesos con reducción de balsámico.
- Tartaletitas de champiñones y queso parmesano.
- Tartaletitas de ají de gallina, pecanas y queso paria.
- Mini cigarritos de hojaldre relleno de 3 quesos.
- Mini cigarritos de hojaldre relleno de queso y espinaca.
- Brochetitas de pollo y verduras, estilo oriental al curry en salsa agridulce.
- Brochetitas de pollo oriental en salsa hoi-sin.
- Brochetitas de lomo de cerdo en salsa de aji limo agridulce.



Bocaditos de brindis - Clásico (calientes con fritura en sitio)



- Tequeños mexicanos (semi-picantes) rellenos de carne con salsa guacamole.
- Cucharitas con chicharrón, sobre puré de camote y pico de gallo.
- Langostinos en costra de panco con salsa agri dulce de ají limo y salsa de maracuyá.
- Deditos (croquetas) de pollo empanizado con salsa tabasco.
- Deditos (croquetas) de ricota, espinaca con salsa de queso azul.
- Papitas andinas fritas en cubos con salsas: tziaziki, mayonesa de palta, salsa tártara.



Bocaditos dulces para brindis - Clásico



- Trufas de chocolate de leche, whiskey y almendras.
- Trufas de chocolate de leche, coco y crema de ron.
- Trufas de chocolate bitter, maracuyá y caramelo.
- Trufas de chocolate bitter, aguaymanto y caramelo.
- Trufas de chocolate bitter, butterscotch y pecanas.
- Trufas de chocolate blanco con relleno de maracuyá.
- Trufas de chocolate blanco, con relleno de fresa.
- Trufas de chocolate de leche, rellenos de manjar y pecanas.
- Trufas de chocolate de leche, relleno de confit de arándano al ron.
- Trufas de chocolate de leche, relleno de tres leches.
- Mini-cupcakes con crema de mantequilla con el color que desea.
- Barquitos de chocolate con crema de licor de café y marrasquinos.
- Barquitos de chocolate con crema de ron y pecanas tostadas.



Bocaditos dulces para brindis - Clásico



- Alfajores tradicionales decorados y bañados en chocolate blanco.
- Alfajores de chocolate decorados y bañados en chocolate milk.
- Tartaletitas de frutas de la estación con crema pastelera al café.
- Profiteroles de café y praliné al ron rubio.
- Profiteroles de lúcuma y chocolate al pisco.
- Mini-Brownies de chocolate belga con pecanas, decorados.

