

CARTA DE BOCADITOS PARA BRINDIS - ESPECIAL



Bocaditos de brindis - Especial (fríos)



- Crepes enrolladas con crema de alcachofa.
- 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.
- Cucharitas con hummos y falafel, aceite de oliva.
- Brochetitas orientales de jamón – piña – pollo en crema ahumada.
- Brochetitas de champiñones, Zucchini, tomate y queso fresco, vinagreta balsámica.
- Souffle de quinua de 2 color con pico de gallo.
- Tiradito al ají amarillo (sin picante).



TzabarCatering



983417494



www.tzabar.com.pe

Bocaditos de brindis - Especial (fríos)



- 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 coñac y reducción de guindones.
- Tapas de Prosciutto, queso crema y reducción de balsámico.
- Tapas de espárragos y jamón serrano con vinagreta de mostaza-miel.
- Tapas de salame y queso cheddar, chiffonade de lechugas al balsámico.
- Hojarasca de ratatouille, queso azul y vinagre balsámico.
- Hojarasca de 4 quesos con reducción de balsámico.
- Milhojas salado de 3 quesos y tomate deshidratado.
- Blinis con queso crema, salmón ahumado y nori.
- Mini suflé de jamón inglés y queso ricota, tapenade de aceitunas verde.
- Mini-Croissant con crema de pollo, durazno y pecanas.



Bocaditos de brindis - Especial (calientes)



- Fina empanada de hojaldre rellena de champiñones.
- Fina empanada de hojaldre rellena de queso y espinaca.
- Mini quiche de tocino, champiñones y queso ricota.
- Mini quiche de queso azul, mermelada de sauco y pecanas tostadas.
- Tartaletitas de champiñones y queso parmesano.
- Tartaletitas de ají de gallina, pecanas y queso paria.
- Brochetitas de pollo tailandés al curry en salsa de coco y maní.
- Brochetitas de pollo oriental en salsa hoi-sin.
- Brochetitas de lomo de cerdo en salsa de aji limo agridulce (sin picante).
- Mini-Croissant con lomo saltado y papitas al hilo.



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



- Tequeños mexicanos (semi-picantes) rellenos de carne con salsa guacamole.
- Tequeños rellenos de mariscos con salsa de mar y tierra.
- Cucharitas con chicharrón, sobre puré de camote y pico de gallo.
- Cucharitas con chicharrón, sobre puré de piña oriental a las 5 especias y hoi-sin.
- Langostinos en costra de panco con salsa agri dulce de ají limo y salsa de maracuyá.
- Alitas de pollo empanizados bouché con salsa tártara.
- Deditos (croquetas) de pollo empanizado con salsa tabasco.
- Deditos (croquetas) de ricota, espinaca con salsa de queso azul.
- Papitas andinas fritas en salsa de queso parmesano.
- Ravioles crocantes rellenos de lomo saltado en salsa BBQ.
- Ravioles crocantes rellenos de ají de gallina con tapenade de aceitunas negras.



Bocaditos dulces para brindis - Especial



- Copitas de mousse de chocolate bíter, salsa de chocolate blanco y coulis de fresa.
- Copitas de mousse de lúcuma y chocolate con polvo de limón.
- Copitas de suspiritos a la limeña con oporto.
- Copitas de mousse de mango con salsa de canela y 5 especias.
- Alfajores tradicionales decorados y bañados en chocolate blanco.
- Alfajores de chocolate decorados y bañados en chocolate milk.
- Tartaletitas de Arroz con leche, fresa y chocolate.
- Tartaletitas de choco-plátano
- Tartaletitas de frutas de la estación con crema pastelera al café.
- Tartaletitas de pastelera de menta con lychee.
- Profiteroles de café y praliné al ron rubio.
- Profiteroles de lúcuma y chocolate al pisco.
- Barquitos de chocolate con crema de café y marrasquinos.
- Barquitos de chocolate con crema de baylis y pecanas tostadas.



Bocaditos dulces para brindis - Especial



- Trufas de chocolate de leche, lúcuma y pecanas.
- Trufas de chocolate de leche, praliné de avellanas y nueces.
- Trufas de chocolate de leche, whiskey etiqueta negra y almendras.
- Trufas de chocolate de leche, coco y crema de baylis.
- Trufas de chocolate bitter, maracuyá y caramelo.
- Trufas de chocolate bitter, aguaymanto y caramelo.
- Trufas de chocolate bitter, butterscotch y pecanas.
- Bombones de ron añejo y maracuyá al chocolate bitter.
- Bombones de geleé de frutas rojas (fresa, frambuesa y cereza) al chocolate blanco.
- Bombones de maracuyá y chocolate blanco.
- Bombones de pecanas y manjar con chocolate de leche.
- Bombones de guanábana y chocolate blanco.
- Mini-cupcakes de sauco con crema de mantequilla con el color que desea.
- Macarrones rellenos de crema de limón / crema de chocolate y ron / crema de praliné y chocolate milk / crema de frutos rojos / crema de maracuyá.

