

# CARTA DE BOCADITOS PREMIUM



# BOCADITOS DE BRINDIS GOURMET



- Canapé de queso andino-mantecoso, envuelta con almendras tostadas y mermelada de sauco.
- Canapé de carpaccio de lomo fino, alcaparras, aceite de oliva y aceto balsámico reducida.
- Canapé de salame húngaro al queso crema, pepinillos encurtidos y espuma de queso azul.
- Mousse de salmón ahumado sobre hojaldre con gelatina de alcaparras y dill.
- Mil hojas con crema de 3 quesos, tomate cherry confitado en aceite de oliva, espuma de albahaca.
- Tartaletita de hojaldre con mousse de paté al brandy francés y chutney de mango.





# BOCADITOS DE BRINDIS GOURMET



- Tartaletita de masa de castañas, duxelle de champiñones y espuma de queso parmesano.
- Arroz inflado al azafrán, queso camembert y ciruelas maceradas.
- Atún marinado y sellado al balsámico, salsa de queso brie y fresa confitada al vacío.
- Roll de causa con salmón ahumado, queso crema y gelatina de nori.
- Roll primavera con atún marinado al vacío en dos salsas: Teriyaki y salsa agridulce.
- Mini causitas con tartar de atún, crocante de papa morada.
- Brochetas de espárragos enrollado con salmón ahumado en vinagreta de mostaza y miel, esferitas de reducción de frambuesa.



# BOCADITOS DE BRINDIS GOURMET



- Tiradito de pescado al ají amarillo, choclo y camote almibarado.
- California roll en ajonjolí blanco y negro con omelet japonés, palta y pepino.
- Brochetitas ratatouille grillados (pimiento, tomate, cebolla, Zapallo italiano) en balsámica al Dijon.
- Brochetitas de queso andino dorado y tomatito cherry en vinagreta de frambuesa.
- Brochetitas crocantes de pollo Yakitori BBQ con whiskey puro, verduras ahumadas.
- Brochetitas sumergidas de lomo fino de cerdo en crema de frutos silvestres.





# BOCADITOS DE BRINDIS GOURMET



- Brochetitas duo de pollo Pekín con choclo bebe y champiñones (2 sabores) salsa hoi-sin y salsa agridulce, crocante de ajonjolí.
- Conitos de ajonjolí con tartar de atún y espuma de queso crema oriental.
- Seco huachano de lomo fino y lamina de camote, puré de zapallo loche.
- Croquetas de 3 quesos en salsa de tocino y vino tinto.
- Croquetas de queso brie en salsa de frutos rojos al balsámico.
- Croquetas de ricota, espinaca con salsa de queso parmesano.
- Croquetas de champiñones y pollo con salsa de queso azul.
- Langostinos en costra de Panco y quinua roja con tres salsas: maracuyá, hoi-sin y ají limo.



# BOCADITOS DE BRINDIS GOURMET - DULCES



- Esferitas de chocolate rellenas de mousse de chocolate belga y coulis de fresa-naranja.
- Esferitas de mousse de lúcuma y chocolate con polvo de limón Tahití.
- Suspiritos a la limeña con concentrado de jerez.
- Copitas de mousse de mango con salsa de canela a las 5 especias.
- 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.
- Tartaletitas de choco-plátano con espuma de frambuesas.
- Tartaletitas de menta y lychee.
- Copitas de crema de café espresso y vanilla, ron flambeado, galleta de caramelo.
- Barquitos de chocolate con crema de café y marrasquinos.
- Barquitos de chocolate con crema de baylis y pecanas tostadas.



TzabarCatering



983417494



[www.tzabar.com.pe](http://www.tzabar.com.pe)



# BOCADITOS DE BRINDIS GOURMET - DULCES



- 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.
- Macarrones de almendras con cremas variadas (limón, frambuesa, praliné, chocolate milk, Cherry, café, baylis, maracuyá, etc.).

