

KIT DE BANQUETES

BANQUET KIT




FP. CANAPÉS *HORS D'OEUVRES*

Seleccione 5 opciones. Servicio Charoleado. Precio por persona: \$35 USD (IVA y service incluido. Piezas por persona: 9. Precio por pieza adicional: \$4 USD (IVA y servicio incluido).

Select 5 options. Passed around service. Price per person: \$35 USD (Tax & service included). Pieces per person: 9. Price per additional piece \$ 4 USD (Tax & service included)


CANAPÉS CALIENTES | HOT HORS D'OEUVRES

FP1 Alitas de pollo a la BBQ con escencia de habanero 
BBQ Chicken wings with habanero

FP2 Oleada de Sashimi de Atún a la reducción de cítricos 
Tuna wave sashimi with citrus reduction

FP3 Quiche Lorraine

FP4 Dedos de queso mozzarella con chutney de melón verde 
Mozzarella cheese fingers with cantaloupe chutney


FP5 Satay de res a Lemon grase y azúcar de naranja 
Beef stay with orange lemon grace

FP6 Terrina de pollo en reducción de Sidra
Chicken Terrine

FP7 Mini brochetas de res con Champiñon a las 3 pimientos
Beef kebab with mushrooms

FP8 Pastel de picadillo en pasta de mil hojas
Finely chop meat cake with puff pastry

FP9 Rollo primavera crocante con mayonesa de wasabi  
Spring rolls with wasabi mayonnaise

FP10 Mini medallion de atún escarchado de ajonjolí 
Tuna medallion in sesame seed




FP11 Callo margarita al grill y caramelo de manzana 
Scallop margarita with apple caramel

FP12 Camarón en pasta de tempura
Tempura shrimp

FP13 Satay de pollo en teriyaki de jengibre
Chicken satay with ginger teriyaki

FP14 Enboltinis de vegetales ahumados  
Smoked Vegetables enboltinis



FP15 Mini salchicha en crocante de philo al wasabi
Sausage with wasabi crunchy phyllo

FP16 Brochetas de pescado en infusión de chipotle 
Fish kebab with chipotle infusion

CANAPÉS FRÍOS | COLD HORS D'OEUVRES

FP17 Espárragos envueltos de pétalos de jamón y rúcala con esencia de piquillo 
Asparagus with ham petals in a touch of Piquillos pepper

FP18 Won ton crujiente de atun en textura de cebollín
Tuna Won ton with chive

FP19 Pincho de tomate, cereza y Mozzarella de búfala marinado al pesto  
Cherry Tomatoe and mozzarella cheese kebab with pesto

FP20 Medallón de res acompañado de gelee de arándano 
Beef medallions with cranberry

FP21 Cilindro de mil hojas de vegetales
Thousand vegetables cylinder



FP22 Torre de provolone con tomate



Provolone tower with tomatoe

FP23 Camaron ennegrecido de ralis de mango

Blacken shrimp with mango

FP24 Cilindro de jícama con mango caribeño y pétalos de arúgula



Caribbean jicama and mango arugula petals

FP25 Tiradito de callo de hacha con infusion de chile habanero

Scallop with habanero infusion

FP26 Mini sushi California con lluvia de miso dulce

Sushi California with sweet miso rain

FP27 Rosetas de salmón ahumado y mousse de eneldo y piñones caramelizados

Smoked salmon with dill mousse



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Gluten
Gluten Free



Mariscos
Seafood



Nueces
Nuts



Lactosa
Lactose



Gluten