

ARTIGOT CATERING



*Minamos hasta el último detalle
porque tu éxito es nuestro compromiso*

*Artigot Catering
C/Alfonso Gómez 35*

MENU ARTIGOT

Copa de bienvenida (Opcional)

Nachos con salsa de queso y guacamole
Chips de morcilla
Blini de foie con naranja confitada y caramelo de Módena
Bebida

ENTRANTES

Tabla de quesos con panes de especias, uvas y nueces e ibéricos con picos de Jerez
Ensalada de pasta negra de salmón y langostinos con vinagreta de mostaza
Croquetas de carrilleras de ternera al oporto

PRINCIPAL

Entrecot de cebón con guarnición de patata panadera
O
Merluza con gulas y gambas

POSTRE

Tarta de tres chocolates

Café y licores

Menú + 2h barra libre

Bebidas:

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda,

Refrescos, cerveza y agua

MENÚ COCTEL

ENTRANTES

Copita de crema de calabaza con jamón crujiente y polvo de kikos o salmorejo

Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero y al vino tinto) con panes de especias y uvas

FRÍOS

Blini a la albahaca con crema de queso trufada con tapenade

Humus con anchoa, pipas y aceite de sésamo

Conos rellenos de:

De Philadelphia con beicon crocante y perlas de fruta de la pasión

De sobrasada ibérica con cebolla caramelizada e hilos de chili

Creppe de paté de perdiz con confitura de arándanos

Cucharita de puding de cabracho con piquillos

CALIENTES

Hojaldritos rellenos de crema de carrilleras.

Latita de Risotto de langostinos y Boletus.

Bocadito de merluza en salsa de gambas.

Saquitos de queso de cabra y verduras.

Pastela marroquí con pasas, pollo y frutos secos.

Mini hamburguesitas de solomillo de buey con mayonesa de mostaza suave.

POSTRES

Petit fours

O

Chocolate belga con petazetas

Menú + 2h barra libre

Bebidas

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda.

Refrescos, cerveza y agua

MENÚ ESPECIAL

ENTRANTES AL CENTRO

Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Chupito de crema de carabineros

Ensalada de queso de cabra con virutas de jamón ibérico y vinagreta de caramelo

Croquetas de gambas con salsa de piquillos

Foie a la plancha con sal Maldón con confitura de frutos rojos y membrillo

PRINCIPAL

Chuletón de buey con patata panadera

O

Merluza en salsa verde

POSTRE

Trio de chocolate

O

Milhojas de crema y nata

Café y licores

Menú + 2h de barra libre

Bebidas:

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda.

Refrescos, cerveza y agua.