

Precio: \$32 USD + 16% de impuestos + 15% por servicio, por persona. Seleccione 8 canapés | Servicio: 8 piezas or persona. Buffet con garantía mínima de 50 personas |

Price: \$32 USD + 16% tax + 15% service per person. Select 8 hors d'ouvres. Service: 8 pieces per person. Food stations minimum guarantee 50 ppl

FC. CANAPÉS CON COSTO | HORS D'OEUVRES WITH CHARGE

CANAPÉS CALIENTES | HOT HORS D'OEUVRES

FC1. Alitas de pollo a la BBQ con escencia de habanero
BBQ Chicken wings with habanero essence

FC2. Quiche Lorraine de langosta
Lobster Quiche Lorraine

FC3. Dedos de queso mozzarella con chutney de melón verde
Mozzarella cheese fingers with cantaloupe chutney

FC4. Satay de res a Lemon grass y azúcar de naranja
Beef satay with lemon grass and orange sugar

FC5. Mini brochetas de res con Champiñon a las 3 pimientos
Beef kebab with three-pepper mushrooms

FC6. Rollo primavera de langosta crocante con mayonesa de wasabi
Crispy spring rolls with lobster and wasabi mayonnaise

FC7. Mini medallón de atún escarchado de ajonjolí
Tuna medallion in sesame seed

FC8. Camarón gigante en pasta de tempura
Giant shrimp tempura

FC9. Mini albóndigas de cordero con corazón de uva
Mini lamb metballs with grape heart

FC10. Mini empanada de huitlacoche con elote, queso panela y mayonesa de chile jalapeño
Huitlacoche pastry with sweet corn and panela cheese turnover served with chili jalapeño mayonnaise

FC11. Roulade de res con foie gras y ciruela
Beef roulade with foie gras and plum

CANAPÉS FRÍOS | *COLD HORS D'OEUVRES*

FC12. Espárragos envueltos de pétalos de jamón y rúcala con esencia de piquillo

Asparagus wrapped with ham petals and rocket with a touch of piquillo chili pepper

FC13. Won ton crujiente de atún en textura de cebollín

Tuna won-ton with chive

FC14. Pincho de tomate cherry y queso mozzarella de búfala marinado al pesto

Cherry tomato and mozzarella cheese kebab with pesto

FC15. Tiradito de callo de hacha con infusión de chile habanero

Scallop "tiradito" sashimi with habanero infusion

FC16. Mini sushi California con lluvia de miso dulce

Sushi California with sweet miso rain

FC17. Rosetas de salmón ahumado y mousse de eneldo y piñones caramelizados

Smoked salmon with dil mousse and caramelized pine nuts

FC18. Cucharita con tártara de atún y esencia de trufa negra

Ahi tuna tartar with black truffle essence

FC19. Envuelto de atún con ciruela deshidratada y aderezo de chipotle

Seared ahi tuna wrapped with dry plum and "chipotle" chili dressing