

Menu Recepciones / Reception Menu

**Canapespaquetes
Charoleados o en estación**

	usd
FP1 Paquete Canapes 1	\$ 24.5
FP2 Paquete Canapes 2	\$ 27.5
FP3 Paquete Canapes 3	\$ 29.5

•Precios por persona: Incluye 9 piezas por persona

Garantía mínima charoleados: 10 pax

Garantía mínima en estación: 50pax

•Adicionar al precio 16% IVA y 15% servicio

∞

***Hors d'oeuvres packages
Food station or passed around the food
trays***

FP1 Hours d'oeuvres package 1	\$24.5
FP2 Hours d'oeuvres package 2	\$27.5
FP3 Hours d'oeuvres package 3	\$29.5

Minimum guarantee passed around: 10 pp

Minimum guarantee food station: 50 pp

•Prices per person. Includes 9 pieces per person

•Add 16% tax & 15% service

**FP. PAQUETE 1 / PACKAGE 1
CANAPES INTERNACIONALES
INTERNATIONAL HORS D'OEUVRES**

Canapes calientes / Hot Hors d'oeuvres

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

FP2 Pipeta de salsa punzu y oleada de sashimi
Pipette with Ponzu sauce and sashimi wave

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 satay with orange lemon grase

FP6 Terrina de pollo en reducción de Sidra
Chicken Terrine

Canapes frios / Cold hors d'oeuvre

FP7 Espárragos envueltos de pétalos de jamón y rúcala con esencia de piquillo
Asparagus with ham petals in a touch of Piquillos pepper

FP8 Won ton crujiente de atun en textura de cebollín
Tuna Won ton with chive

FP9 Pincho de tomate, cereza y Mozzarella de búfala marinado al pesto
Cherry Tomatoe and mozzarella cheese kebab with pesto

Menu Recepciones / Reception Menu

FP. PAQUETE 2 / PACKAGE 2
CANAPES INTERNACIONALES
INTERNATIONAL HORS D'OEUVRES

FP10 Mini brochetas de res con Champiñon a las 3 pimentas
Beef kebab with mushrooms

FP11 PASTE de picadillo en pasta de mil hojas

FP12 Rollo primavera crocante con mayonesa de wasabi
Spring rolls with wasabi mayonnaise

FP13 Mini medallion de atún escarchado de ajonjolí
Tuna medallion in sesameseed

FP14 Callo margarita al grill y caramelo de manzana
Scallop margarita with apple caramel

Canapesfrios / Cold hors d'oeuvre

FP15 Medallón de res acompañado de gelee de arándano
Beef medallions with cranberry

FP16 Cilindro de mil hojas de vegetales
Thousand vegetables cylinder

FP17 Torre de provolone con tomate
Provolone tower with tomatoe

FP18 Camaron ennegrecido de ralis de mango
Blacken shrimp with mango

Menu Recepciones / Reception Menu

**FP. PAQUETE 3 / PACKAGE 3
CANAPES INTERNACIONALES
INTERNATIONAL HORS D'OEUVRES**

Canapes Calientes / Hot hors d'oeuvres

FP19 Camarón en pasta de tempura
Tempura shrimp

FP20 Satay de pollo en teriyaki de jengibre
Chicken satay with ginger teriyaki

FP21 Enboltonis de vegetales ahumados
Smoked Vegetables enbolinis

FP22 Mini salchicha en crocante de philo al wasabi
Sausag enith wasabi crunchy phylo

FP23 Brochetas de pescado en infusion de chipotle
Fish kebab with chipotle infusion

Canapesfrios / Cold hors d'oeuvres

F24 Cilindro de jícama con mango caribeño y pétalos de arúgula
Caribbean jicama and mango arugulapetals

F25 Tiradito de callo de hacha con infusion de chile habanero
Scallop with habanero infusion

F26 Mini sushi California con lluvia de miso dulce
Sushi California with sweet miso rain

F28 Rosetas de salmon ahumado y mousse de eneldo y piñones caramelizados
Smoked salmon with dil mousse