

EVENTOS CORPORATIVOS **CÓCTEL**



M Ó N I C O

MADRID 1940

----- CÓCTEL REFORZADO 1 -----

APERITIVOS FRÍOS

Brocheta de atún marinado con salsa de soja
Milhojas de plátano macho crujiente y salmón
Salmorejo de kumato con gilda de mango y bacalao
Crunch de queso de cabrales con nueces
Cono de pollo con reducción de coca-cola
Chupa-chups de tomatito cóctel y jamón de pato a la pimienta
Milhojas de foie, queso fresco y manzana verde
Selección de embutidos ibéricos (jamón, salchichón, longaniza y chorizo)
Selección de sushi variado

FRÍOS

Quesos artesanos españoles y franceses con frutas desecadas, confituras caseras y selección de panes
Jamón ibérico cortado a la vista

APERITIVOS CALIENTES

Tosta de solomillo ibérico a la sevillana
Cucharita de rabo de toro y mousse de patata
Mini hamburguesitas variadas (buey, pollo y salmón)
Cazuelita de risotto de boletus y foie
Brocheta de langostino envuelto en polvo de kikos con suero de parmesano
Crostini de rape con musolina suave de ajo
Mini croquetas variadas (boletus, jamón, txangurro, queso,...)
Mini cestitas de fritura variada

CORNERS CALIENTES:

Mini tortillas del mundo

POSTRES:

Trufitas de chocolate (negro, blancas con lima)
Platito de macedonia de frutas de temporada
Bocadito de pistacho y crujiente de chocolate con leche
Spoon de cremoso de chocolate con ralladura de lima
Shot de tiramisú con amaretto

----- CÓCTEL REFORZADO 2 -----

APERITIVOS FRÍOS

Mini botellitas de salmorejo (se adapta en función de temporada)
Atascaburras (mousse de patata, bacalao y pimentón)
Ceviche de mero sobre lima fresca
Corneto de morcilla con torta del casar
Tabla de quesos gourmet con panes, uvas, nueces, pasas, etc
Milhojas de foie, queso fresco y manzana verde
Milhojas de plátano macho crujiente y salmón
Galleta crujiente de sésamo rellena de ensalada de pimientos de piquillo

FRÍOS

Sushi y sashimi preparado a la vista

APERITIVOS CALIENTES

Tosta de solomillo ibérico a la sevillana
Cucharita de rabo de toro y mousse de patata
Mini hamburguesitas variadas (buey, pollo y salmón)
Cazuelita de risotto de boletus y foie
Brocheta de langostino envuelto en polvo de kikos con suero de parmesano
Crostini de rape con musolina suave de ajo
Mini croquetas variadas (boletus, jamón, txangurro, queso,...)
Mini cestitas de fritura variada

CORNERS CALIENTES:

Mini tortillas del mundo

POSTRES:

Trufitas de chocolate (negro, blancas con lima)
Platito de macedonia de frutas de temporada
Bocadito de pistacho y crujiente de chocolate con leche
Spoon de cremoso de chocolate con ralladura de lima
Shot de tiramisú con amaretto



M Ó N I C O

MADRID 1940

Avd. Padre Huidobro, s/n - Ctra. de la Coruña, Km. 9,5 - 28023 Madrid
Tel.: 913 573 255 · www.monigourmet.es