

MESAS DULCES Y SALADAS



DULCES

El cliente puede elegir según su gusto una selección de elaboraciones dulces que se presentarán de una manera atractiva sobre una mesa decorada para la ocasión.

El precio depende de la selección de dulces y del número de personas.

- *Macarons (de diferentes sabores)*
- *Mini tartaletas de limón con merengue*
- *Mini tartaletas de chocolate en dos texturas*
- *Mini vasitos de tarta tres chocolates*
- *Mini tiramisú*
- *Mini brownies*
- *Mini profiteroles*
- *Pastas de té variadas*
- *Mini cheese cake*
- *Mini tartas de zanahoria*
- *Vasitos de tres chocolates*
- *Vasitos de tarta fría de coco*
- *Vasitos de mousse de chocolate*
- *Cupcakes decorados*
- *Muffins variados*
- *Barritas de limón*
- *Barritas de almendras*
- *También pueden presentarse alguno de los postres en forma de tarta grande.*



SALADOS

El cliente puede elegir según su gusto una selección de elaboraciones saladas que se presentarán de una manera atractiva sobre una mesa decorada para la ocasión.

El precio depende de la selección de productos y del número de personas.

- *Panes: centeno, cereales, nueces y pasas, aceitunas, tomates secos, queso feta, hierbas aromáticas, ajo y perejil, cebolla caramelizada, etc.*
- *Scones clásicos, de queso, aceitunas, hierbas aromáticas, tomates secos, cebolla caramelizada*
- *Crackers de hierbas italianas o de pimienta negra*
- *Palitos de queso parmesano*
- *Tablas de quesos y embutidos combinados con fruta, mermeladas y miel*
- *Patés artesanales de: salmón, ricotta, hongos portobello, aceitunas negras*
- *Terrina de pesto de albahaca y pesto de tomates secos, hongos portobello, etc.*
- *Cremas artesanales para dippear: berenjena, hummus, pimiento asado, yogurt griego*
- *Quiches variados: Lorraine, puerros, cebolla caramelizada*
- *Pulguitas variadas*
- *Mini brioche relleno*
- *Mini tartaletas de: verduras con scamorza, calabaza con queso de cabra, manzana con queso de cabra y balsámico, alcachofas con jamón, curry cremoso de verduras*