



Menú para bodas

Entradas calientes y frías gourmet:

Chupe peruano (camarón, almejas, robalo, palmitos de cangrejo y vegetales)

Aguacates mexicanos (reellenos de ceviche)

Bizque de camarón

Bruschetta de champiñones al pesto

Carpaccio de salami y zucchini en pesto de albahaca y almendras.

Crema de tomates asados con rábano y pesto

Ceviche de pescado (peruano)

Ceviche de champiñones

Ceviche de camarón en leche de tigre

Ceviche de camarón con plátano maduro

Ceviche fusión tropical (camarón, pescado, mango y palmitos de cangrejo en salsa roja picosa con totopos)

Dúo de cremas (espinaca y mexicana)

Canoítas de salmón con queso crema y caviar

Crema de puerros y setas al gratín

Setas rellenas de espinaca, tocineta y queso suizo

Sopa campesina con cebollas caramelizadas al gratín

Sopa ligera de langostinos y almejas

Carpaccio de salmón ahumado con zucchini y caviar

Carpaccio de jamón serrano al pesto

Sopa mexicana con pescado, camarones y totopos

Mini causa limeña

Crema de espinaca

Ensaladas:

Ensalada de invierno (espinaca, rúgela, tomates cherry, queso fresco, aguacate, tortilla mexicana en vinagreta de mostaza antigua y miel de maple.

Ensalada de rúgela, naranja, queso fresco, camarón en vinagreta de mandarina

Ensalada italiana

Diuvia Maya Catering Goumert

Ensalada tailandesa (lechuga cruesa, julianas de verduras y mango, semillas de sésamo, palmitos de cangrejo en aderezo de soja y mirin)

Ensalada al estilo Caprese (rúgelas, cherrys y mozzarella en vinagreta de pesto de albahaca)

Tomates rellenos de verduras en vinagreta de uchuvas y maracuyá

Pollo:

Suprema de pollo relleno de beicon y salsa de almendras y nuez

Papillote de pollo relleno de morrones, queso y espinaca en suave salsa de mostaza antigua

Suprema de ave a la caprese rellena de queso y tomates secos (salsa de albahaca y parmesano)

Suprema de pollo en salsa de piquillos (a base de pimientos asados y nata líquida)

Res y cerdo:

Steak de res relleno de tomates secos y albahaca con salsa pesto

Lomo de res en salsa de papelón (mostaza, quemado de panela y miel)

Lomo de res con cebollas caramelizadas y vino tinto

Medallón de res en salsa de shiitake y vino

Solomillo de res al estilo chino (soya, miel, vinagre de arroz y especias)

Turnedós de cerdo (lomo de cerdo, con tocineta ahumada en reducción de vino blanco dulce)

Rollito de espárragos con tocineta

Roast beef en salsa de pimientos dulces

Lomo fino de res en salsa de carne y portobellos baby

Lomo de res sauce blue (lomo de res en salsa de queso azul)

Posta negra cartagenera

Pescado:

Salmón silvestre cubierto de semillas de sésamo y especias

Ragout de langostinos

Milhoja de trucha con jamón, queso y cebollas caramelizadas en mantequilla de almendras

Salmón en salsa marinera con mejillón y almejas

Verduras:

Puerro al gratín

Ratatouille

Rollito japonés (verduras en julianas con soya, teriyaki y sésamo)

Papas:

Diuvia Maya Catering Goumert

Papas con pesto de albahaca

Puré rustico con cebollas caramelizadas

Papas a la lionesa (rodajas de papa con salsa blanca de queso, tocineta y cebollas)

Papa noisette (doradas en aceite de olivas con parmesano)

Bolsitas de crepes rellenas de papa criolla y parmesano

Arroz:

Risotto blanco con hongos y brotes

Arroz al estilo marroquí

Arroz de coco y titoté

Arroz especiado al estilo mexicano (pimientos de colores salteados en aceite de oliva)