



**FUSIÓ**  
CATERING & EVENTS

*Menús para tus fiestas de Navidad*

## **MENUS NAVIDAD EMPRESA**

### **APERITIVOS FRÍOS**

- Foie roché
- Duo bombón de queso pistacho o tomate
  - Tártar de salmón con mango
  - Pan de cristal con jamón ibérico
    - Tartar de atún y fresa
- Blini con sardin ahumada y mascarpone, frambuesa

### **APERITIVOS CALIENTES**

- Ravioli de perdíz con salsa vermouth
- Langostino panko salsa sweet chilli
  - Brick de cabrales y pera
- Croqueta de chipirón con crema de azafrán
- Mini canalón de sant Esteban con bechamel trufada

\*Piezas por persona 13



# FUSIÓ

CATERING & EVENTS

## *Menús para tus fiestas de Navidad*

### **SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)**

- Meloso de ternera, con cremoso de calabaza y naranja, cebollitas en su jugo
  - Cochinillo cocido a baja temperatura, puré pera y gengibre
  - Tournedo de cordero con mini verduritas y salsa de Oporto
    - Fricando de rape, colmenilla y trufa

### **POSTRES (A ESCOGER)**

- Queso fresco fresitas con coulis de fresas
- Lingote de chocolate avellanas con coulis de chocolate blanco
- Chocolate blanco con fruta de la pasión y coulis de chocolate negro

### **BEBIDAS**

- Blanco Primavera de Rovellats (D.O Penedés)
  - Mas Picoso (D.O Montsant)
  - Cava Premier brut de Rovellats
  - Pan -Refrescos -Cervezas-Aguas
  - Cafés-Petit Four - Copa combinado

PRECIO POR PERSONA 45€ (10% de IVA incluido) de 17 a 20 personas

PRECIO POR PERSONA 50€ (10% de IVA incluido) de 12 a 16 personas

### **INFORMACION COMPLEMENTARIA**

- Copas combinados extras 9€ 10%IVA incluido