

Cielito Sur Catering Service

Chef Benmar Santos Correa

e-mail: cielitosurcatering@gmail.com

web: www.cateringparabodas.com

Tel. (787)259-4392

Oferta 4

Incluye Lo siguiente:

Cocktail de bienvenida con 5 entremeses a escoger servido "butler style" por 1 hora. Cena servida a la mesa; cena o almuerzo de 4 cursos , sopa , ensalada , aperitivo y plato principal corte y Servido de su Bizcocho, toda la Vajilla en Loza, Todas las Copas en Cristal, Seteo Formal a todas las Mesas, utensilios, Servilletas en Tela, Fuente y Buleta en Plata, Capitán, Mozos y Bartender con seis(6) horas de atento y cordial servicio. Puede traer sus propias bebidas, NO COBRAMOS DESCORCHES.

MENU

Coktail de Bienvenida (escoja 5 entremeses)

Queso manchego

Terina de queso de cabra y guayaba sobre tostada

Esparragos envueltos en prosciutto

Canape de queso gorgonzola serrano y mermelada de cebolla

Queso brie y mermelada de fresa sobre tostada

Mini tarta de amarillos y longaniza con queso mozzarella

Canastas de wonton rellenas de pollo oriental

Camarones tempura criollo

Lollipops de arepas de chorizo y queso de bola con aioli de cilantro

Cucharas de polenta y pollo mornay

Huevos endiablados

Camarones envueltos en prosciutto en salsa de guayaba

Camarones empanados con coco

Canapes de caviar

Canapes de cream cheese con hierbas frescas

Canapes de camarones con aguacate

Canapes de queso mozzarella y sun-dried tomatoes

Canapes de salmón ahumado

Canapes de esparragos

Tea sándwiches de berro con aioli

Tea sándwiches de salmón ahumado

Tea sándwiches de jamón prosciutto, machego y creaam cheese de guayaba

Tea sándwiches de hierbas frescas

Frutas con chocolate

Setas rellenas de queso

Setas rellenas de jueyes

Mini baskets rellenos de cerdo confitado

Ceviche de chillo y aguacate en barquillas

SOPAS A ESCOGER: (escoja 1)

- Crema de vianda
- Crema de brócoli y queso
- Crema de granos
- Caldo gallego
- Crema de cebolla
- Sopa de cebolla
- Crema de platano
- Puré de papa , chorizo y queso
- Puré de vegetales , papa y queso
- Crema de calabaza
- Sopa de camarones , pulpo y langosta
- Crema de vegetales y queso cheddar
- Crema de maíz

ENSALADAS (escoja 1)

- Cesar dentro de crepa
- Mix greens con vinagreta cítrica de tequila segmentos de china y nueces
- Mix greens con vinagreta de raspberry, blue cheese y cebolla lila
- Espinaca, queso del país, chips de platano, vinagreta de guanabana
- Lechugas mixtas con nueces tostadas y blue cheese dressing y fresas
- Ensalada de hierbas con salmón ahumado
- Chef's Salad

APERITIVO (escoja 1)

- Camarones en risoto cakes
- Brochetas de pollo en salsa fresca de frutas
- Mariscada
- Brochetas de pollo satay
- Risoto de setas o pesto
- Pasta veggie con salsa a escoger (Alfredo, pomodoro, aioli)
- Chuleta de cordero en glaze de guayaba sobre majado de yautia
- Berenjena rellena de quesos en salsa pomodoro
- Berenjena rellena de camarones en salsa Alfredo
- Mini tacos rellenos de pollo , carne o mariscos al mojo
- Empanada de yuca rellena mariscos con aioli de cilantro
- Empanada de yuca rellena camarones con aioli
- Empanada de yuca rellena pollo en spicy mayo
- Empanada de trío de carnes con salsa rosada
- Scallops en salsa de berro
- Scargots en crema de mantequilla , perejil y ajo
- Hojaldre relleno de cordero
- Egg rolls de pernil
- Pollo italiano sobre polenta cake

CARNES: (escoja 2)

- Filete mignon en salsa de setas y reducción de vino tinto
- Filete mignon en salsa de blue chesse
- Filete mignon en salsa vino tinto y cebolladas caramelizadas
- Filete mignon en salsa de vino porto
- Filete mignon en salsa de pimientos
- Filete mignon en salsa de ciruela
- Filete mignon chimichurri
- Filete mignon envuelto en tocineta con reducción de vino tinto
- Ossobuco de ternera
- Pechuga de pollo en salsa en salsa de vino blanco y setas salvajes
- Pechuga de pollo rellena de quesos provolone en ragu de berenjena
- Pechuga de pollo saltimboca
- Pechuga de pollo en salsa de camarones y espinaca
- Pechuga de polo en salsa de perejil y mantequilla
- Pechuga de pollo al cilantro
- Pechuga de pollo rellena de langosta
- Filete de salmón en sala de pimientos , aceitunas y alcaparras
- Filete de salmón en salsa de alcaparras
- Filete de salmón en salsa de panceta y vegetales
- Filete de salmón en salsa vinagreta de tomate
- Filete de salmón con ratatulle
- Chuletas de cordero en salsa de pesto
- Chuletas de cordero en salsa de menta
- Chuletas de cordero con crust de hierbas
- Chuletas de cordeo en salsa de frutas secas
- Filete de cerdo en salsa de manzana y canela
- Filete de cerdo en salsa de vino merlot
- Filete de cerdo pepperonata
- Filete de cerdo en salsa de mango
- Filete de cerdo en salsa de pimienta en grano
- Filete de cerdo en salsa de frutas secas
- Filete de cerdo en salsa dijon
- Filete de cerdo en salsa de mostaza con setas
- Filete de cerdo relleno de amarillos, queso manchego y tocineta

Los acompañantes serán seleccionados por el cliente a modo de recomendación por la Chef según carnes seleccionadas

Precio es de \$75.00 por persona mas IVU

Nota Separa tu fecha con \$100.00 dólares

Oferta especial no es valida o intercambiable con ninguna otra oferta y/o contratos ya firmados. Oferta valida para 100 personas o más. Luego de firmado el contrato si ocurre cancelación el deposito será retenido en su totalidad. Metodos de pago Visa, Master Card, Amex, Efectivo, cheque o giro.