

El cóctel puede consistir en un aperitivo, almuerzo o cena a base de picoteo o finger-food, llamado así porque son bocaditos que se cogen con los dedos, no requiere ni platos, ni cubiertos, procurando que la materia prima sea variada e incluya verdura, carnes y pescados. Teniendo en cuenta que se dan entre 2 y 3 piezas de cada variedad de canapés de la carta, para un aperitivo se suele elegir una variedad entre 4 y 8 canapés, en un cóctel cena se opta por una variedad de 10 canapés y tres postres diferentes, y en el caso de un almuerzo o cena reforzada elegiremos 12 canapés variados y 4 tipos de postres. Después del almuerzo o cena reforzados se servirá café.

## CANAPES FRIOS.

**Las cremas en copa** (al ser frías son mas aconsejables en verano)

- Crema helada de lentejas con jamón de Jabugo.
- Ajoblanco malagueño con uvas
- Vichyssoise con cebollino fresco.
- Salmorejo con virutas de jabugo.
- Gazpacho.
- Sopa helada de remolacha con eneldo y crema.
- Crema helada de tomate y albahaca con brocheta de mozzarella.
- Crema helada de melón con reducción de vino blanco dulce.

## **Las brochetas.**

- Brocheta de salmón marinado con salsa Gravelax.
- Brocheta de langostino y espárrago verde con salsa francesa.
- Brocheta de melón con jamón.
- Brocheta de mozzarella con higos, salsa de limón y menta (en septiembre).
- Brocheta de queso con membrillo.
- Brocheta de tomate, mozzarella, oliva negra y albahaca.
- Brocheta de uvas y queso.
- Brocheta de aguacate con gambas y vinagreta espesa.
- Brocheta de roast beef a las tres mostazas.
- Brocheta de mojama y queso.

## **Nuestras creaciones internacionales.**

- Babaganoush con pan de pita (pasta marroquí de berenjena ahumada).
- Blinis de hierbas con pera al queso azul.
- Bocaditos mejicanos (nachos, pollo, queso y guacamole).
- Cesto de guacamole con nachos.
- Crostini de rucola, parmesano y bresaola.
- Galleta de parmesano y oliva negra con tomate cherry al horno, queso Feta, alcaparra y orégano.
- Grissini con mortadela, salami, coppa, pancetta y tacos de parmesano italiano.
- (degustación italiana).
- Palitos de hojaldre con queso gruyere.
- Sushi variado (makki, salmón, pepino, atún).
- Sushi variado de lujo (sushi, sashimi y makkis variados). \$
- Uvas chilenas rellenas de queso azul.
- Aperitivo japonés surtido.
- Burratta trufatta con grissini variados. \$ (pedir con 15 días de antelación).
- Rollito de salmón con tartare de verduras o queso fresco.
- Mini mozzarella de buffala aliñadas.

## Los más exquisitos.

- Blinis de salmón con crema de caviar.
- Crêpes chinos de pato lacado con pepino y salsa de ciruelas.
- Crepes de berros.
- Crepes de cangrejo.
- Crepes de queso a las finas hierbas.
- Hojas de cogollo de Tudela con vinagreta francesa y queso "tête de moine" en clavel.
- Hojas de endivia con tartare de salmón.
- Rollito de pepino con tartare de atún.
- Crostini de puré de haba y pecorino laminado.
- Crostini de presa ibérica escabechada con vinagre de módena caramelizado.
- Uva chilena rellena de queso gorgonzola en crema.
- Mini pan integral de pasas y nueces con pera y queso de cabra gratinados al oliva virgen.
- Pan de molde con steak tartare. \$
- Pan negro con crema de queso y anchoas.
- Patatitas rellenas de caviar beluga. \$
- Patatitas rellenas de queso philadelphia y huevas de salmón.
- Rollito de roast-beef, pepinillo y mostaza de Dijon.
- Tomatitos cherry rellenos de pasta de queso Feta, aceituna negra y pesto.
- Tosta de baguette con carpaccio de buey, espárrago verde y queso parmesano al oliva virgen.
- Tosta de pan alemán, queso con manzana, cebolla y arenque caramelizado con azúcar de caña. \$
- Corte crujiente de foie al Pedro Ximenez. \$
- Tosta de pate de campagna con compota de higos.
- Mini ensalada Cesar.
- Mini ensalada de queso de cabra.
- Mini ensalada de espinacas, queso azul y nueces.
- Ikeito nórdico (tartaleta Ikea de ahumados con crema, manzana verde y Cebolla). 0%

## **Sándwich, panecillos y quiches.**

- Mini inglesitos.
- Mini medias noches de lacón y huevo hilado.
- Mini sándwich de pan blanco argentino con queso y tomate.
- Mini sándwich de pan blanco con jamón, tomate y mahonesa.
- Mini sándwich de pan blanco con roast-beef y mostaza.
- Mini sándwich de queso emental y apio.
- Mini sándwich de wasabi y pavo.
- Mini sándwich integral de crema de eneldo y salmón.
- Mini sándwich integral de pollo al curry.
- Mini sándwich integral de queso con naranja.
- Petit-pain de espárragos con mahonesa.
- Rollito de pan integral con salmón y salsa tártara.
- Micro chapatina de cangrejo.

## **Cucharitas de porcelana rellenas de:**

- Ensalada de arroz indio. (arroz, pollo, manzana, pasas y curry).
- Ensalada de lentejas con perdiz en escabeche.
- Ensalada de pasta fresca al aceite de trufa.
- Ensalada de rucola, parmesano y bresaola al vinagre balsámico.
- Ensalada de tomate, queso Feta y aceituna griega al pesto.
- Tabouleh (ensalada fría de cous-cous, tomate, perejil y hierbabuena)
- Cóctel de gambas.
- Anguila ahumada al Pedro Ximenez sobre crema de queso y manzana.
- Carpaccio de buey normal o ahumado.

# *Buenpaladar.com / ibaplus*

## Lo de siempre.

- Jamón de Jabugo y picos de Jerez.
- Lomo embuchado y picos de Jerez.
- Chorizo de Salamanca.
- Cesto de crudites con dip de houmous o queso azul o finas hierbas.
- Selección de aceitunas y frutos secos aromatizados.
- Banderilla de toda la vida.
- Empanada gallega.
- Coca mallorquina de acelgas.
- Melba toast con foie y cebolla caramelizada.
- Salchichón con pepinillos crujientes y pan.
- Tabla de quesos españoles variados con uvas y pan.
- Torta del Casar con cesto de panes.
- Tortilla de patatas.
- Tosta de bacalao con salmorejo y puerro crujiente.
- Tosta de puré de alcachofas con cecina de León al oliva virgen.
- Boquerones en vinagre con patatas fritas.

## **CANAPES CALIENTES.**

### **Las cremas en copas.**

- Consomé al Jerez.
- Crema de bulbo de apio.
- Crema de coliflor al aceite oliva virgen con almendra dulce.
- Crema de espinacas verde intenso.
- Crema de maíz.
- Crema de mejillones al azafrán.
- Crema de zanahorias, comino y curry.
- Crema fina de patata al aroma de trufa.
- Crema suave de hongos.
- Sopa de cebolla tradicional con queso fundido.
- Cuenco de sopa miso.
- Chupito de crema de maíz.
- Chupito de pimiento rojo con jengibre.

### **Las brochetas.**

- Brocheta de vieiras y puerros a la plancha. \$
- Brocheta de pato con salsa de naranja y miel.
- Brocheta de pollo y puerro al curry.
- Brocheta pollo japonesa con sésamo.
- Brocheta de rape y bacón al romero.
- Brocheta de salmón y espárrago verde con mantequilla al limón.
- Brocheta de solomillo con salsa de colmenillas, strogonoff o queso azul. \$
- Brocheta de solomillo y cebolleta con sal gorda.
- Brocheta de ternera y verdura a la soja.
- Brocheta de verdura a la parrilla (calabacín, champiñón, tomate cherry...)
- Brocheta de gambas del mediterráneo y verduras a la plancha. \$

## Nuestras creaciones internacionales.

- Arancini di riso (Italia).
- Croquetas indias de espinacas con especias.
- Mini empanadillas argentinas de carne.
- Mini falafel con salsa de houmous en pan de pita (Líbano).
- Mini milanesas con pasta de tomate y albahaca (Italia).
- Mini rollitos de brick de queso brie.
- Mini rollitos de primavera con salsa de vinagre de arroz y soja (China).
- Mini rollitos de ropa vieja (Cuba)
- Palitos de lenguado empanados con salsa tártara (Alemania).
- Papas con mojo rojo o verde (Canarias).
- Patata mini con piel rellena de crema de caviar.
- Patata mini con piel rellena de queso raclette y bacón.
- Patata mini con piel rellena de queso de cabra gratinado y cebollino fresco.
- Samosas de espinacas y pollo con salsa de cilantro.
- Fondue de queso normal o al aroma de trufa.
- Crostini de puré de patatas y colmenillas. \$
- Mini rollitos de brick de morcilla.
- Langostino frito envuelto en brick crujiente.
- Mini rollitos de brick de chistorra.
- Rollitos de brik con ave, pasas, almendras y miel (Marruecos).
- Salchichas mini con ketchup y mostaza (Alemania).
- Yucca frita con mojo cubano.
- Galletitas crujientes de risotto.
- Chupa chups de codorniz al Pedro Ximenez.
- Cucurucho de patatas fritas crujientes.
- Langostinos en tempura con salsa romescu. \$
- Arancini di riso.
- Croquetas de aceitunas rellenas de carne.

# *Buenpaladar.com / ibaplus*

## Lo más exquisito.

- Bolitas de cordero con salsa de yogurt y menta.
- Bolitas de pollo y pistacho con salsa de cacahuete.
- Chips de verduras variadas recién hechas (batata, remolacha, nabo y calabaza).
- Crepes calientes de champiñones con bechamel.
- Crepes calientes de espinacas con bechamel.
- Crepes calientes de queso.
- Mini cheeseburguers autenticas americanas (menos de 50 personas)
- Mini montaditos de solomillo de buey a la parrilla y mantequilla Café de Paris. \$
- Mini rollitos de brik de puerros y gambas.
- Mini sándwich mixtos a la plancha con huevo frito de codorniz. \$ ( menos de 50 personas).
- Montadito de brie con sobrasada.
- Palitos de mozzarella a las finas hierbas.
- Rigattoni con champiñones a la crema.
- Tosta integral de queso de cabra al azucar de caña caramelizado.
- Camembert al horno con cesta de tostas y frutos secos.
- Patata salteada con puré de guisantes y vieira a la plancha.
- Galletitas de arroz con jengibre y jalapeños.
- Crab cakes con alioli de lima.
- Rosti de patata con jabugo, huevo de codorniz y salmorejo. \$
- Rosti de patata con salmón ahumado, huevo de codorniz y salsa Holandesa. \$
- Pan alemán con anguila ahumada y rábano picante.
- Palitos de ave empanados con mostaza y miel.
- Hojaldritos de queso de cabra con comino, estragón y pimienta.
- Ikeito de jamón york y cebolla.

# *Buenpaladar.com / ibaplus*

## **Sándwich, panecillos, tartas y quiches.**

- Mini pizzas de tomate, jamón y queso.
- Mini sándwich mixtos a la plancha.
- Mini sándwich de pan de miga calientes de fontina y trufa.
- Quiche de calabacín y queso.
- Quiche de espinacas con pasas.
- Quiche de puerros.
- Quiche de salmón.
- Quiche Lorraine (bacón y queso gruyere).
- Quiche de camembert y nueces.
- Quiche de puerros.
- Quiche de calabacín.
- Quiche de espinacas y pasas.
- Quiche de tomate y queso feta.
- Quiche de salmón.
- Tarta caliente de tomate y albahaca.
- Micro chapatina de chistorra.

## **Cucharitas de porcelana rellenas de:**

- Espinacas a la crema con bechamel.
- Patatitas salteadas con salmorejo y jamón.
- Puré de patatas "Robuchon" gratinado.
- Risotto (espárragos, calabacín o milanese).
- Arroz tres delicias.
- Arroz marroquí con especias y naranja.
- Paella.
- Puré de coliflor con almendra y crujiente de cebolla.

## **Lo de siempre.**

- Cazuela de chistorra al vino con pan de pueblo.
- Croquetas.
- Melba toast con sobrasada, miel y huevo de codorniz. \$
- Mini empanadillas de bonito, huevo y tomate.
- Mini hamburguesas a la parrilla con ketchup y mostaza.
- Palitos de berenjena rebozados con miel.
- Mini montaditos de solomillo con crema de mostaza.
- Picatostes con pisto y huevo de codorniz. \$ (menos de 50 personas)
- Preñaos de chistorra al horno.
- Puntas de espárragos a la plancha.
- Espárragos blancos empanados y fritos.
- Cucurucho de patatas fritas con sal.
- Morcilla de Burgos con huevo frito de codorniz. \$
- Cazuela de carrillada de ternera en su jugo.

## **POSTRES.**

### **Pastelitos.**

- Pastelitos crujientes de tarta de chocolate Samantha de España.
- Pastelitos de queso con frambuesa.
- Pastelitos marroquíes de frutos secos y azahar.
- Pastelitos de queso y chocolate.
- Tartaletas de chocolate.
- Tartaletas de dulce de leche.
- Tartaletas de frambuesas crujientes.
- Tartaletas de limón y merengue.
- Tartaletas de manzana crujiente.
- Surtido de macarons (choco, vainilla, café, pistacho, praliné y frambuesa).
- Fondant de chocolate mini.

### **Crepes.**

- Crepe de chocolate.
- Crepe de dulce de leche.
- Crepe de mandarina.

### **En cucharita.**

- Arroz con leche.
- Ensalada de frutos rojos.

### **Brochetas de fruta.**

- Brocheta de invierno (pera, manzana, uva).
- Brocheta de verano (melón y sandía).
- Brocheta tropical (piña, mango, papaya).

### **Sorbetes (servidos en copa de cava con pajita).**

- Lychi.
- Mosto de uva con grapa y pasas.
- Thé moruno.
- Higo.
- De cava.
- Frambuesa.
- Limón con vodka.

# *Buenpaladar.com / ibaplus*

## **Variados.**

- Cesto de cerezas o picotas (en temporada).
- Cesto de fresón con chocolate fundido.
- Cesto de lychis naturales.
- Cesto de fresón con nata montada.
- Clavelitos de chocolate.
- Mini bombones helados.
- Chocolate con picatostes.
- Helado de: Wasabi, judía roja, café expreso, chocolate negro, violeta...)
- Tacitas de Mouse de chocolate.
- Rollitos de brick de manzana con salsa de frambuesa.
- Rollitos de brick de plátano con sirope de miel.
- Tejas de almendras.
- Yemas de Santa Teresa.
- Gominolas de frutas.
- Mini pastas de thé.
- Vasito de arroz con leche de coco y fruta de la pasión.
- Mini leche frita.
- Petit choux.

## **Hojaldres calientes recién hechos rellenos de:**

- Manzana, canela y nueces.
- Requesón dulce.
- Albaricoque.

## **BEBIDAS COCTEL.**

- Vino blanco Riscal V. Calera
- Vino tinto Riscal Rioja 1860
- Cerveza.
- Refrescos.
- Zumos.
- Agua.

**\*\*Disponemos de cócteles que también son contratados a parte:**