



MALCOLM
cater i n g



MALCOLM

c a t e r i n g

2 DE DICIEMBRE DE 2011 – EN EL PALACIO SAN MIGUEL

RECEPCION

MONTADITOS FRIOS

BRUSCHETA DE CAPRESSE (MOZZARELLA FRESCA- TOMATE Y ALBAHACA)
SALMON AHUMADO SOBRE QUESO PHILADELPHIA
PINCHOS MEDITERRÁNEOS (CHERRY, MOZZARELLA Y ALBAHACA - ACEITUNAS NEGRAS MUZZARELLA FRESCA Y OLIVA)
WRAPP DE POLLO CON TOMATES SECOS, RUCULA, FILADELFA Y OLIVA
PAPINES AL PLOMO CON QUESO CREMA Y CIBOULETTE
MINI CARPACCIO DE LOMO (SOBRE QUESO FUNDIDO, LOMO, RUCULA Y CHAMPIGNONES)

MONTADITOS CALIENTES

EMPANADITAS CHINAS CON SALSAS DE SOJA
MINI HAMBURGUESAS CON QUESO Y BBQ
PINCHOS DE AVE EN SU JUGO
QUICHE LORRAINE – PUERRO Y JAMON
FILOS DE CARNE EN SALSAS NORTEÑA
PINCHOS DE LOMO & VEGETALES

SHOTS

(FRIOS Y CALIENTES) SERVIDO EN BANDEJAS DE DISEÑO
ENSALADA GUACAMOLE, KANIKAMA, CAMARONES, PALMITOS, SALSAS GOLF
PAPAS PAI A CABALLO (CROCANTES PAPAS PAI CON HUEVOS FRITO DE CODORNIZ)
SHOT DE ENSALADA RUCULA, QUESO BRIE Y TOMATES SECOS CON ESCAMAS DE PARMESANO
CUBITOS DE MOZZARELLA CON SALSAS FILETO Y GOTAS DE ALBAHACA (Caliente)
CEBICHE DE LANGOSTINOS

SUSHI BANDEJEADO CON SALSAS DE SOJA, WASABI Y PALITOS CHINOS

SASHIMI Piezas de salmón NEW YORK ROLL salmón rosado fresco – pepino japonés y palta
PHILADELPHIA salmón ahumado con queso MAKI arrollado de arroz con salmón rosado fresco
NIGIRIS Bocaditos de arroz cubiertos de Salmón Rosado

SELECCION QUESOS & FIAMBRES

BANDEJEADO EN TABLAS DE MADERA ARTESANALES
QUESO BRIE – CAMEMBERT – PARMESANO – GRUYERE – MOZZARELLA – QUESO AZUL - JAMON CRUDO SALAMIN – JAMON AHUMADO

MALCOLM

c a t e r i n g

MESAS PUNTUALES

BRASERO

PROVOLETA – CHORICITOS CRIOLLOS – MOLLEJAS – MATAMBRITO CERDO – VERDURAS GRILLADAS
SERVIDO EN PANCITOS CON SABORIZADOS, TOSTADAS, GRISINES PINCHOS Y SALSAS CAMPESTRES

MEXICAN

FAJITAS DE LOMO Y DE POLLO SOBRE TACOS DE HARINA DE MAIZ CON NACHOS
SALSAS DE GUACAMOLE – FILETO – QUESO CREMA – CHILE

ENTRADA, PLATO PRINCIPAL & POSTRE

SERVIDO CON VARIEDAD DE PANES ARTESANALES

ENTRADA (1 A ELECCIÓN)

- CEVICHE DE SALMON ROSADO

Cebolla morada, ají verde y colorado, choclo, tomate y hojas de cilantro frescas.--- adicional \$5

- TAPEO ESPAÑOL

Tortilla de papas, bruscheta de jamón crudo y oliva, trufas de quesos azul, champignones salteados y mejillones al vino blanco, presentado en soporte de hierro acompañado con diferentes tipos de panes y dips.

- CROCANTES DE HOJALDRE

Canastita de hojaldre con Pollo al verdeo y tomates secos.

- CREPITOS CASEROS

Crepes de espinaca y mozzarella, calabaza y choclo y jamón y mozzarella con salsa de la Huerta.

- ENSALADA DEL CESAR

Diferentes tipos de lechugas con láminas de parmesano y tiritas pollo grillado

- PINCHOS DE QUESO PROVOLONE

Servido sobre colchón de hojas verdes con vinagreta de mostaza de miel.

PLATO PRINCIPAL (1 A ELECCIÓN)

- PETER'S CHICKEN

Pollo relleno con jamón, mozzarella y mousse de puerros en salsa Peter's con papa roesti y torre de verduras grilladas.

- LOMO MALBEC & BACON

MALCOLM

c a t e r i n g

Medallón de lomo envuelto en panceta en reducción de vino malbec, con ensalada de rúcula, queso brie y tomates secos ;
rusticas papas al romero.

- PAN DE CAMPO

Relleno con dados de lomo al Bourguignon, acompañado de verduras horneadas (ajíes, cebollas, papas) y hojas verdes

- BBQ RIBBS

Costillar de cerdo pintado con salsa de barbacoa, papa al plomo rellena con queso crema, ciboulette, chispas de panceta y ensalada ceasar con escamas de parmesano.

- BONDIOLA DE CERDO

Cortes de bondiola de cerdo en salsa de aceto y miel con batatas, zanahorias glaceadas y compota de manzana aromatizada.

- POLLO THAI

Pechuga de pollo con salsa thai (agridulce) semillas de sesamo horneadas, wok de verduras y puré de batata.

POSTRE (1 A ELECCIÓN)

- MARQUISE DE CHOCOLATE

Con helado de frambuesas, biscoti de chocolate e hilos de chocolate.

- TENTACION DE CHOCOLATE

Brownies, merenguitos, helado de chocolate, salsa de chocolate y dulce de leche.

- CHEESE CAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE

Con helado de crema, frutos rojos y biscuit de vainilla.

- SQUARE DE MANZANA

Con helado de crema, salsa de frambuesa y manzana caramelizada.

- IMPERIAL DE FRUTOS ROJOS

Merenguitos, crema, frutillas, helado de crema y frutos del bosque

- DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Marquise, vasito de tequila con mousse de dulce de leche, cheese cake, mousse de chocolate, mini imperiales, square manzana, helado de tres gustos, salsas.

MESA DE CAFETERIA

CAFE – VARIEDAD DE TE (BANDEJEADO TODA LA NOCHE)

CUADRADITOS DE LIMON – BROWNIE – COCO – ALMENDRAS CON MIEL-ALFAJORCITOS DE DULCE DE LECHE.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS – JUGO NARANJA Y POMELO – AGUA CON GAS – AGUA SIN GAS



MENU ESPECIALES

CONTAMOS CON MENU ESPECIALES PARA CELIACOS, DIABÉTICOS, VEGETARIANOS

MALCOLM

c a t e r i n g



Champagne Extra Brut Nieto Senetiner (BRINDIS)
Nieto Senetiner Malbec
Nieto Senetiner Chardonnay