

# KIT DE BANQUETES

## *BANQUETS KIT*




# FP. CANAPÉS *HORS D'OEUVRES*


**Seleccione 5 opciones. Servicio Charoleado. Precio por persona: \$35 USD + 16% IVA; servicio 15% incluido en precio. Piezas por persona: 9. Precio por pieza adicional: \$4 USD + 16% IVA; servicio 15% incluido en precio.**  
*Select 5 options. Passed appetizer service. Price per person: \$35 USD + 16% tax; 15% service charge included. Pieces per person: 9. Price per additional piece: \$4 USD + 16% tax; 15% service charge included.*

## CANAPÉS CALIENTES | HOT HORS D'OEUVRES

**FP1** Alitas de pollo a la BBQ con escencia de habanero   
*BBQ Chicken wings with habanero*

**FP2** Oleada de Sashimi de Atún a la reducción de cítricos   
*Tuna wave sashimi with citrus reduction*

**FP3** Quiche Lorraine


**FP4** Dedos de queso mozzarella con chutney de melón verde   
*Mozzarella cheese fingers with cantaloupe chutney*


**FP5** Satay de res a Lemon grase y azúcar de naranja   
*Beef stay with orange lemon grace*

**FP6** Terrina de pollo en reducción de Sidra  
*Chicken Terrine*


**FP7** Mini brochetas de res con Champiñon a las 3 pimientos  
*Beef kebab with mushrooms*

**FP8** Pastel de picadillo en pasta de mil hojas  
*Finely chop meat cake with puff pastry*

**FP9** Rollo primavera crocante con mayonesa de wasabi    
*Spring rolls with wasabi mayonnaise*

**FP10** Mini medallion de atún escarchado de ajonjolí   
*Tuna medallion in sesame seed*




**FP11 Callo margarita al grill y caramelo de manzana**   
*Scallop margarita with apple caramel*

**FP12 Camarón en pasta de tempura**  
*Tempura shrimp*

**FP13 Satay de pollo en teriyaki de jengibre**  
*Chicken satay with ginger teriyaki*

**FP14 Enboltinis de vegetales ahumados**    
*Smoked Vegetables enboltinis*


**FP15 Mini salchicha en crocante de philo al wasabi**  
*Sausage with wasabi crunchy phyllo*

**FP16 Brochetas de pescado en infusión de chipotle**   
*Fish kebab with chipotle infusion*

## CANAPÉS FRÍOS | COLD HORS D'OEUVRES

**FP17 Espárragos envueltos de pétalos de jamón y rúcala con esencia de piquillo**   
*Asparagus with ham petals in a touch of Piquillos pepper*

**FP18 Won ton crujiente de atun en textura de cebollín**  
*Tuna Won ton with chive*

**FP19 Pincho de tomate, cereza y Mozzarella de búfala marinado al pesto**    
*Cherry Tomatoe and mozzarella cheese kebab with pesto*

**FP20 Medallón de res acompañado de gelee de arándano**   
*Beef medallions with cranberry*

**FP21 Cilindro de mil hojas de vegetales**  
*Thousand vegetables cylinder*



**FP22 Torre de provolone con tomate**



*Provolone tower with tomatoe*

**FP23 Camaron ennegrecido de ralis de mango**

*Blacken shrimp with mango*

**FP24 Cilindro de jícama con mango caribeño y pétalos de arúgula**



*Caribbean jicama and mango arugula petals*

**FP25 Tiradito de callo de hacha con infusion de chile habanero**

*Scallop with habanero infusion*

**FP26 Mini sushi California con lluvia de miso dulce**

*Sushi California with sweet miso rain*

**FP27 Rosetas de salmón ahumado y mousse de eneldo y piñones caramelizados**

*Smoked salmon with dill mousse*



**Vegetariano**  
Vegetarian



**Libre de Gluten**  
Gluten Free



**Mariscos**  
Seafood



**Nueces**  
Nuts



**Lactosa**  
Lactose



**Gluten**