

# CHEF A DOMICILIO



## APERITIVOS:

- BLINIS CON SALMON Y CREMA AGRIA
- BOCADITOS DE BACON Y QUESO A LAS FINAS HIERBAS (CALIENTE)
- TARLETAS DE GUACAMOLE Y GAMBAS
- BOLITAS DE JAMON , QUESO Y SESAMO
- BROCHETAS DE CHISTORRA CON IDIAZABAL ( CALIENTE)
- BROCHETA DE MOZZARELA CON TOMATE Y ALBAHACA
- BROCHETAS DE HUEVO DE CODORNIZ CON TOMATE AL ACEITE DE CEBOLLINO
- BROCHETAS DE SALMON CON SALSA DE ENELDO
- TARLETAS DE BERBERECHOS (CALIENTE )
- CANAPE DE CEBOLLA CONFITADA Y FOIE O ROQUEFORT (LA DE ROQUEFORT ES CALIENTE)
- CANAPE DE HUEVO AL CURRY
- CROSTINI DE BRESAOLA AL PESTO DE RUCULA
- CROSTINI DE SOBRASADA TOMATE Y OREGANO
- CRUDITES CON DIPS DE SESAMO Y /O ROQUEFORT
- HIGOS SECOS RELLENOS DE QUESO Y ENVUELTOS EN JAMON IBERICO (CALIENTE)
- HOGAZA RELLENA DE 4 QUESOS (CALIENTE)
- HUMMUS CON PAN PITA
- SOBECITOS DE BRICK DE JAMON Y BRIE (CALIENTE)
- MINI SOUFFLE DE CALABACIN (CALIENTE)
- MINI QUICHE DE CEBOLLA
- TARLETA DE SALMON A LA CREMA

-TARLETAS DE PUERROS Y GORGONZOLA (CALIENTE)

-TOSTADITA DE CEBOLLA Y MAYONESA CON MOSTAZA GRATINADAS (CALIENTE)