

NAVIDAD 2024 CANAPÉS FIESTA NAVIDEÑA

Mínimo 30 personas

Menú - 26.00 por persona

(Incluye vino, cerveza, camarero, cocinero, alquiler de menaje, transporte y recogida en Madrid)

PARA EVENTOS NAVIDEÑOS SE PUEDE COMBINAR EL FOLLETO INVIERNO 2021 CON LOS SIGUIENTES CANAPÉS NAVIDEÑAS – ANY OF THESE MAY BE COMBINED WITH THE ITEMS IN THE WINTER BROCHURE

FRIO - COLD

- Endivias, Guacamole, Granada y Cebollino (*Chicory with Guacamole, Pomegranate and Chive*)
- Crudité con Crema de Queso Aliñado y Hojaldres de Queso (*Crudité with Herb Cheese Dip and Cheese Straws*)
- Cóctel de Gambas en Copitas de Lechugas con Aguacate (*60s Style Prawn Cocktail in Lettuce Cups with Avocado*)
- Mini ‘Yorkshire Pudding’ con Lomo de Buey y Crema de Rábano Picante (*with Horseradish Cream*)
- Crujiente de Babaganoush (*Crema de Berenjena*), Granada, y Queso Feta (*Babaganoush, Pomegranate and Feta*)
- ‘Rosti’ de Remolacha Guacamole Picante y Crema Agria (*Beetroot Rosti with Guacamole and Crème Fraîche*)
- Tartleta de Cebolla Morada Caramelizada, Queso Feta y Tomate Deshidratado (*Tartlet of Caramelised Red Onion, Feta Cheese and Sun Dried Tomato*)
- Plato de Quesos - Manchego y Compota de Tomate en Tostadita, Queso de Cabra y Nueces en Tostada & Brie con Salsa de Arándanos (*Cheese Selection*)
- Blinis de Saraceno con Nuestro Salmón Ahumado, con Crème Fraîche de Rábano Picante y Huevas de Salmón (*Buckwheat Blins with Butlers Home Smoked Salmón, Horseradish and Duo of Caviar*)
- Rollitos de Pato Pekín con su Pepino, Cebolleta y Salsa Hoy Sin (*Peking Duck Pancakes*)
- Tartaleta Navideña - muy Británica! Con Pavo, Cole de Bruselas, Relleno Navideño & Arándanos (*Tartlet with Turkey, Brussel Sprouts, Stuffing, and Cranberry*)

CALIENTE - HOT

- Cesta de Salchichas ‘Butlers’ con Sésamo y Miel (*Basket with Butlers Cocktail Sausages, Honey and Mustard*)
- Torreznos Crujientes al Tomillo con Mojo de Manzana y Oloroso (*Pork Rillons with Apple and Oloroso*)
- Saquitos de Filo relleno de Pato, Membrillo y Nueces – (*Moneybags with Duck, Quince and Walnuts*)
- Brochetas de Pollo y Pimiento Moruno, Chorizo con Alioli de Azafrán – (*Kebabs with Chicken, Red Pepper, Chorizo and Saffron Alioli*)
- Chupitos de Crema de Remolacha con Crujiente de Kale – (*Shots of Borscht and Kale Crisp*)
- Hojaldres de Salchichas con Cebolla y Tomillo (*Butlers Sausage Rolls & ‘Devils on Horsebacks’ - ciruela pasa y panceta*)
- Tartaletas de Huevos de Codorniz con Espinacas, Crème Fraîche y Pimentón – (*Quails Egg Tartlets with Wilted Spinach and Pimentón*)

DULCE - SWEET

- Mini Hojaldres ‘Navideñas’ de Frutos Secos (*Butlers ‘Mince Pies’*)
- Clementinas bañadas en Chocolate Negro (*Clementines in Dark Chocolate*)
- Mini ‘Pudding’ de Navidad con Mantequilla al Coñac (*Mini Christmas Puddings with Brandy Butter*)