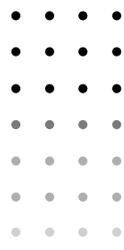


EF

EVENTOS &
DECORACIONES





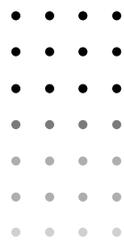


PASAPALOS



ESPECIALIDADES FRÍAS

- Bruschettas de parmesano con jamón serrano.
- Bruschettas de tomate seco y queso de cabra.
- Brusquetas de roast beef con guacamole.
- Buñuelos de queso Tentación con melao de papelón.
- Carpaccio de lomito con lascas de parmesano y pesto sobre crostata.
- Ceviche con ají amarillo presentado en vasos shot.
- Ceviche de róbalo, mango y críticos en cesta de plátano.
- Ceviche de salmón con hilos de batata.
- Gravlax de salmón con mostaza encurtida y eneldo-tostada.
- Langostinos con salsa golf.
- Mini atún abrasado.
- Salpicón de mariscos en vasos shot.
- Sushi pizza de atún y wakame con salsa unagui y shiracha.
- Sushi pizza de salmón ahumado y wakame.
- Tartar de atún.
- Tartar de salmón y wakame en crujiente de yuca.
- Tiraditos de salmón fresco con aderezo de eneldo y mostaza.

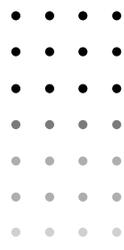


PASAPALOS



ESPECIALIDADES CALIENTES

- Arepitas con asado negro.
- Arepitas con reina pepiada,.
- Arepitas de chicharrón con queso telita.
- Arruchaditos de vegetales con salsa de soya.
- Brochetas de pollo con ajonjolí en salsa de ají dulce.
- Brochetas de pulpo marinado con papas colombianas.
- Cachapitas con queso.
- Canutillo de chistorra con crema de manchego.
- Croquetas de atún con coulis de aguacate.
- Croquetas de cangrejo con salsa de pimentón.
- Croquetas de chistorra con salsa brava.
- Croquetas de mero con mayonesa de ají dulce.
- Croquetas de morcilla con mayonesa de aguacate.
- Empanaditas de carne desmechada.
- Empanaditas de carne molida.
- Empanaditas de Cazón con mojito criollo.
- Empanaditas de queso.

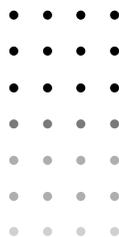


PASAPALOS



ESPECIALIDADES CALIENTES

- Filet mignon de carne.
- Filet mignon de pollo.
- Gyosas de camarones o cerdo.
- Langostino mariposa en salsa tártara.
- Langostinos tempura con unagui.
- Lumpias de pollo con salsa asiática.
- Lumpias de vegetales con salsa agridulce de pimentón.
- Mini hamburguesa con pollo.
- Mini hamburguesa de carne con queso americano.
- Mini hamburguesa de cordero queso de cabra y tomate seco.
- Mini lomito Wellington.
- Mini pizzas.
- Mini steak tartar.
- Mini-brochetas de carne de res.
- Mini-brochetas de pollo.
- Mini-brochetas mixtas.
- Polvorosa de pollo reducción de balsámico.



PASAPALOS



ESPECIALIDADES CALIENTES

- Quiché de ajoporro y tocineta.
- Quiché de maíz y queso guayanés.
- Satay de langostino con panko con salsa sriracha.
- Satay de lomito teriyaki.
- Satay de Pulpo al grill y papita con mojo isleño.
- Tartaleta de champiñones.
- Tartaleta de parmigiano reggiano trufada.
- Tequeños con melao de papelón y parchita.
- Tequeños de chocolate.
- Tequeños de guayaba.
- Tortillas de papa con polvo de chorizo.
- Wonton con pato pekín s/ajonjolí.
- Wonton de cordero salsa de pimentón.
- Wonton de pollo al curry con salsa de ají dulce.
- Wonton de pollo al curry.





PLATOS PASADOS

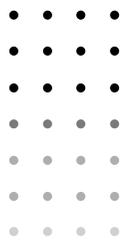
- Cappelletti tricolor de queso de cabra y tomate seco en salsa.
- Cartoccio de mero con tomate fresco y vegetales salteados.
- Centro de lomito con papas fritas trufadas y ensalada verde.
- Centro de lomito con papitas colombianas crocantes al romero y ensalada César.
- Centro de lomito con salsa criolla acompañado de arroz basmati con ají dulce y pastel de plátano.
- Chuletas de ternera en orejones con panko y ensalada de rúgula con higos y vinagreta balsámica.
- Chuletillas de cordero con salsa marsala con papas panaderas y vegetales gratinados.
- Cordero estofado, puré de papas trufadas y de bouquetiere de vegetales.
- Crepes de asado negro con virutas de chicharrón.
- Dúo de pastas: panzerotti de alcachofa en salsa cuatro quesos y ñoquis de batata con ragú de cordero.
- Langostinos con almíbar de piña y cerillo de plátano verde presentado en copa de Martini.
- Langostinos crocantes con panko acompañado con ensaladilla de wakame y mango.
- Lomito rossini con puntas de espárragos y coles de Bruselas.
- Lomito torneado en cama de hongos portobello y setas con cebollitas acarameladas y salsa bernesa con cesta de cobre de papas fritas.



PLATOS PASADOS

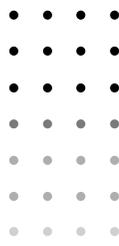
- Lomo de atún abrasado con especies julianita de cebollitas acarameladas en vino tinto salsa caliente de jengibre y caramelo hilos de mostaza picante.
- Lomo de salmón grille con salsa de champaña sobre puré clásico y vainitas chinas menier.
- Mero en salsa de champiñones con muselina de papas.
- Ñoquis de papas con ragú de cordero.
- Pathai de lomito en salsa de tamarindo.
- Raviolis negros de mero sobre crema de azafrán.
- Risotto de chistorra con crocante de prosciutto.
- Risotto de hongos porcini setas hongos shiitake.
- Risotto de ossobuco con champiñones, pimientos ahumados y caviar de aceitunas.
- Tepuy de cerdo con salsa de piquillos en cama de puré de apio y coles pork belly crocante con puré de batata y triángulo de pan tostado.
- Tortelones de queso gorgonzola en salsa filetto pomodoro.
- Tortelones rellenos de nueces y dátiles en salsa de crema de mantequilla de trufa.





ESTACIONES

- Estación renacimiento (antipasto).
- Estación Venezia (carpaccio).
- Estación ruta del Pacífico (ceviches).
- Estación de ahumados.
- Estación vecchia signora (pastas).
- Estación de pasta a la ruota.
- Estación de lomito clásico, papas fritas, gratén de ajoporro o espinacas y ensaladas.
- Estación de lomito romana papas fritas trufadas o pecorino pasta (a escoger) ensaladas.
- Estación de lomito pasta salteada al momento a la ruota (parmesa no reggiano).
- Estación mediterránea lomito y cerdo papas rusticas al romero y 2 tipo de ensaladas.



ESTACIONES

- Estación Frida Kahlo (mexicana).
- Estación criolla.
- Estación tailandesa.
- Estación Caracas de noche (arepas y empanadas).
- Estación brisas de oriente (arepas con rellenos del mar).
- Estación fast food (perros calientes, hamburguesas y sandwiches de perrito).
- Estación holiday season (navideña).
- Estación coffee break.
- Estación mini dulcitos.
- Menú carita feliz.



CONTACTO

Para más información comunícate
con nosotros a través de:

✉ logisticafuguet@gmail.com

☎ 0424 - 134.93.17

📷 @eventosfuguet

EF

