

CURSO ESPECIAL DE APERITIVOS

Aperitivos distintos y originales con los que sorprender a tus invitados. ¡No te lo pierdas!

*Aperitivos fríos:*

Empanada gallega, crujiente y exquisita de bonito

Muffins de chorizo con mousse de atún y aceitunas negras

Poke Hawaiano de atún y cogollos mini

Mini fajitas

Tímbal de foie con manzana, aceite de vainilla y reducción de PX

Salpicón de Marisco al Kimchy con lima

Crujientes de wonton con queso crema y aliño de miel y soja

Mini bol de crema de calabaza con trufa, parmesano con panceta glaseada con coco y naranja

Dumplings de pollo, jengibre, calabacín con salsa de soja y sésamo tostado

Mini cazuelitas de clafoutis de tomatitos y queso de cabra

Brocheta de salmón y queso Emmental en tempura con salsa agri dulce de soja y tomate

Mini bomba de carne con salsa barbacoa

Mini baos negros con mayonesa Cajún, huevas de Masago y langostinos crocantes

Aperitivos calientes:

Croquetas de jamón, huevo y cebollita pochada

Fingers de pollo con corn flakes, crema de mostaza y maple sirope

Canelones de micuit de foie con salsa de setas

Hamburguesita de cordero lechal con dip de yogurt y hummus

19
mar

¡Apúntate ya en el 669 049 854 o en el mail catering@iriacastro.com!

Precio por persona: **195€ IVA incluido con lunch a media mañana**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Jueves 19 de marzo de 10:00 hrs a 17:00 hrs**. Almuerzo de todo lo cocinado en el salón del obrador de cocina. Cursos **presenciales** con un **máximo de 9 alumnos**.