



NO ES PASIÓN. ES COCINA.

TenCook
CATERING

COMIDAS SERVIDAS Y BUFFET

Comidas servidas y Buffet

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota
Queso Parmesano o Manchego con uvas y nueces
Foie con coulis de albaricoque
Cestillos de salmorejo con jamón tostado
Anchoas del cantábrico con tartar de tomate
Sables de parmesano
Blinis de salmón con salsa eneldo
Croquetas cocktail

PRIMEROS PLATOS

Salmorejo con langostinos cocidos
Gazpacho andaluz con guarnición
Vichyssoise al curry
Ensalada templada de tomate a la albahaca y langostinos
Ensalada de bogavante con tartar de aguacate y tomate *
Ensalada de crudites con vinagreta de guindilla
Ensalada fresca de atún rojo
Verduras de temporada a la plancha
Menestra de verduras con jamón
Habas frescas con jamón y huevo escalfado
Pastel de espárragos blancos con concasse de tomate y mahonesa a la albahaca
Alcachofas rellenas de foie y beicon
Almejas a la marinera con arroz blanco
Pasta con setas de temporada
Carpaccio de presa ibérica con parmesano y Módena

SEGUNDOS PLATOS

Merluza a la romana con pimientos rojos asados y patatas
Lomo de lubina al horno con pisto de verduras *
Lenguado menier con zanahorias baby y espárragos trigueros *
Mero al horno con puré de puerro y guisantes
Salmon al horno con soja, sésamo y miel
Arroz negro con chipirones salteados
Presa ibérica a baja temperatura con patatas panadera
Solomillo a la broche con salsa l'èchalote con cebollitas glaseadas y macedonia de zanahoria y nabo *
Cordero desmigado en su jugo con parmentier
Confit de pato con vinagreta de frutos rojos y zanahorias glaseadas
Steak tartar con patatas fritas
Roast beef con su jugo, judías verdes y chalotas en palillote
Ballotine de codorniz rellenas a la sidra y manzanas salteadas

POSTRES

Milhojas de crema con frambuesas
Isla flotante (natillas con merengue y caramelo)
Coulant de chocolate con helado
Frutos rojos con helado de yogur
Macedonia de frutas con zumo de naranja
Tarta de queso con caramelo
Tarta de tres chocolates
Tarta sablé individual de limón con merengue
Sorbete de cítricos con supremas de naranja
Tiramisú
Crema de yogur con frutas
Tarta Tatin con helado de Vainilla

MIGNARDISES

Trufas variados
Macarons variados

CONDICIONES:

Comidas servidas:

- Menos de 5 comensales 50€
- 5 o más comensales 45€

Los platos con * tendrán un suplemento de 5€

Incluye:

- Servicio de montaje en bandejas o platos y cocinero
- Montaje en sala si fuera necesario y el cliente lo requiere.

No incluye:

Menaje 15€ por comensal

Camareros

- 100€ por camarero, servicio de 4 horas
- 20€ hora extra

Todos las comidas deberán de contratarse con un mínimo de 24 horas de antelación, en caso contrario puede que la oferta varíe.

Toda modificación deberá de realizarse con un mínimo de 24 horas de antelación.

Contacto

626852779

cristina@tencook.com