



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