

# Cocktail Buffet Cazuelitas <sup>2019</sup>

---



PALACIO DEL  
NEGRALEJO

## FRIOS

Chupito de salmorejo tradicional con polvo de Ibérico  
*Totopos* de maíz con emulsión de aguacate y cilantro  
Dado de *quiche* de brócoli y *granna padano*  
Montadito de *roastbeef* y cebolla caramelizada  
Bombón de *foie* almendrado con compota de manzana asada  
Brocheta de antxoa del cantábrico y queso manchego curado  
Brocheta de cherry y queso de cabra al toque de Módena  
Chips de patata violeta con cremoso de berberecho  
Cucharita de quinoa y escalibada con cebolla crunch  
Dado de salmón ahumado con mayonesa de soja y cítricos  
Jamón ibérico y emulsión de tomate sobre pan de foccacia  
Perla de mozzarella y tomate cherry con pesto de albahaca y piñones  
Pimientos cherry rellenos de queso crema y olivada negra  
Steak tartar con suave de wasabi y sal ahumada  
Tartaleta de ahumados, verduritas y salsa tártara

## CALIENTES

Brocheta de langostinos al mojo de cilantro  
Brocheta de pulpo, patata raté y aceite de pimentón  
Cappuccino de Idiazábal con arándanos  
Caramelito de faisán, queso de cabra y piña  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Croquetas de boletus edulis  
Dados de merluza a la andaluza con ali oli cítrico  
Langostinos empanados en coco con mahonesa de kimchee  
Mini albóndigas de pato en salsa de naranja y cointrau  
Mini burger de ternera con queso cheddar y salsa de tomate especiada  
Muslito de codorniz con confitura de tomate  
Nuestro capricho de Bacalao  
Palitos rellenos de morcilla, piñones y manzana reineta  
Pincho de calabacín con langostinos  
Pintxo de presa ibérica y pimientos del país con romescu  
Piruleta de pintada caramelizada en soja y jengibre  
Pops de codorniz con salsa pepitoria  
Samosas de ternera al curry con salsa de yogur aromática  
Vasito de crema de carabineros con camarones crunch  
Yogur templado de foie, frutos rojos y polvo de maíz frito

## En Cazuelita o en Buffet

De arroz meloso de hongos y verduritas  
De pollo al ajillo  
De albóndigas de ternera en salsa española  
De mini albóndigas de pato en salsa de naranja  
De butifarra salteada  
De pollo al curry con frutos secos  
De meloso de ternera en salsa de vino tinto  
De daditos de solomillo de buey al cabrales  
De txipirones guisados con patatas  
De bacalao con piquillos confitados  
De arroz del señoret (todo peladito)  
De merluza en salsa verde

## POSTRES\*\*

A elegir: mini bocaditos o 3 postres

### Mini Bocaditos

Tartaleta de dulce de leche y frambuesa  
Pastelito de tarta de queso  
Trufas de chocolate y naranja  
Crema de pistacho y frambuesa  
Tartaleta de lima limón

### Postres

Mini Eclaires: pistacho, chocolate y nata  
Vasito de sopa de chocolate blanco y frutos rojos  
Vasitos de queso, galleta y frutos rojos  
Bocado de chocolate en 2 texturas  
Brownie de chocolate blanco y nueces  
Brochetas de fruta de temporada

## **BARRA DE VINOS**

### **SELECCIÓN DE 2 VINOS TINTOS**

Viña Real Crianza D.O. Rioja

Celeste Roble D.O. Ribera de Duero

### **SELECCIÓN DE 2 VINOS BLANCOS**

Viña Esmeralda D.O. Penedés

Siglo XXI D.O. Rueda



PALACIO DEL  
NEGRALEJO

## OPCIONAL

### COPA DE BIENVENIDA

Opción A: Cava de bienvenida

Opción B: Sangría & Rebutito

Opción C: refrescos, vino blanco y tinto & cerveza

### CORNER DE MAESTRO JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Capa Negra Cebo

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo, 959 Real Ibérico de Consorcio de Jabugo

\*\* Recomendamos un jamón por cada 130 invitados

### CORNERS AND SHOW COOKING\*\*\*

Sushi bar con *sushi man*

Buffet de quesos nacionales e internacionales

Corner de tostas de huevos de codorniz servidas sobre sobrasada, virutas de jamón de pato y virutas de trufa

Córner de migas castellanas con uvas y pasas

Barra de mojitos, caipiriñas y daiquiris

Córner de ostras

\*\*\**Rogamos nos pidan cotización*

PALACIO DEL  
NEGRALEJO

[www.negralejo.es](http://www.negralejo.es)

