

Nuestro  
Menú

Canapés  
Gold



VALDIVIA  
EVENTOS & BANQUETES

"La cocina es multisensorial.  
En el instante en el que  
pruebas un plato,  
la información que  
llega al cerebro  
es impresionante"



# Dip de Camarón



Mini tartaleta  
rellena de un dip de  
camarón decorado  
con germinado  
de alfalfa.



Canasta de Prosciutto, Melón y Peras



Canasta tradicional  
rellena de melón,  
jamón serrano  
y peras.



# Canapé de Queso Edam y Duraznos



Mini tartaleta  
rellena de un  
cremoso de  
Edam coronado  
con brunoise de  
durazno y aceitunas.



# Canapé de Salmón



Paté de salmón ahumado colocado sobre una tartaleta y aceituna verde.



# Envoltinis de Pavo Ahumado



Envueltos de pavo ahumado rellenos de queso suave y morrones, decorado con aceituna negra.



# Esférico de Cerdo Agridulce



Pequeña albóndiga de cerdo acompañado de una salsa agridulce decorado con aceituna negra.





# Hojaldrado de Serrano y Peras



Mini brazo de gitano relleno de jamón serrano y peras dulces.



# Jocoque con Moras Silvestres



Jocoque untuoso  
saborizado con jalea  
de moras sobrepuestas,  
sobre una tartaleta  
y decorado con  
frutos rojos.



Mousse de Trucha



Mini tartaleta de  
trucha ahumada  
coronada con  
una pequeña fresa.



# Paté Ahumado



Paté de cerdo untuoso sobrepuesto en volován decorado con tomate cherry amarillo.



# Pickles y Roast Beef Artesanal



Envueltos de roast beef,  
pepinillos y  
espárrago verde  
con una mayonesa  
de hoja santa.



# Pinxo de Uva y Queso



Pequeña brocheta de uva y queso manchego salseado en pesto de cilantro.



# Queso al Chipotle



Montadito de queso  
y chipotle en base  
de pan dorado  
guarnicionado con  
pimiento y germinado  
de alfalfa.



# Quiche de Carnes Selectas



Quiche rellena de quesos y carnes selectas decorado con curtido de cebolla y aceituna.





# Ricotta Almendrada



Dip de ricotta  
revolcada en almendra  
sobrepuesta en  
pan dorado y  
ajonjolí negro  
decorada con  
uva verde.



# Satay de Pollo



Pequeño lomo de pollo en brocheta asada a la plancha, decorado con un dip de cilantro y germen de cebolla.

