

# ALMUERZOS DE TRABAJO





# ALMUERZO DE TRABAJO

Duración: 1 hora



## PRIMEROS

(elegir una opción)

Ensalada de tres quinoas con salmón ahumado, alga wakame encurtida y setas shimeji

Festival de tomates con bonito en escabeche y picada catalana

Salmorejo de fresas, migas de queso griego y alcaparras crujientes

## SEGUNDO

(elegir una opción)

Lomos de dorada con salteado de verduras asiáticas y emulsión de pimientos del piquillo

Pechuga de pollo de corral a baja temperatura en salsa pepitoria y patatas al azafrán

Carrilleras ibéricas al teriyaki, parmentier de patata y kale crujiente

## POSTRES

(elegir una opción)

Cheesecake con jalea de calabaza y pimienta de jamaica

Panacotta infusionada con cardamomo y tomillo limón

Mousse de chocolate, crujiente de avellanas y ganache

## BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O. Somontano

Vino tinto Montesierra D.O. Somontano

Agua mineral

Café natural de Colombia

# CENAS



# COPA DE BIENVENIDA A

Duración: 30 minutos



## SNACKS

Crujientes de kikos y ras el hanout  
Galleta de parmesano y orégano

## FRÍOS

Pan hojaldrado de jamón de pato y tomate seco  
Blini tostado con salmón y manzana osmotizada al vermouth

## BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O. Somontano  
Vino tinto Montesierra D.O. Somontano  
Cervezas  
Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de frutas





# COPA DE BIENVENIDA B

Duración: 30 minutos

## SNACKS

Crujientes de cacahuets y lima  
Papadum crujiente con pimentón de la vera dulce

## FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con almendras tostadas  
Niguri de salmón y salsa tártara asiática  
Mini mazorca picante con parmesano  
Nido de mejillones en escabeche

## BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O. Somontano  
Vino tinto Montesierra D.O. Somontano  
Cervezas  
Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de frutas.





# MENÚ A

Duración: 1,5 hora



## PRIMEROS

(elegir una opción)

Burratina sobre cremoso de berenjenas ahumadas y tartar de tomate rosa  
Pizzeta extra crujiente con asadillo, pez mantequilla y camarones fritos

## SEGUNDOS

(elegir una opción)

Salmón marinado al miso, raíz de loto crujiente y espárragos verdes  
Secreto ibérico lacado con miel y chile, piña a la parrilla y chips de chirivía

## POSTRES

(elegir una opción)

Mousse de praliné y chocolate con nueces pecanas caramelizadas  
Cremoso de chocolate blanco con fresas a la pimienta verde

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero  
Agua mineral  
Café natural de Colombia

# MENÚ B

Duración: 1,5 hora

## PRIMEROS (elegir una opción)

Ensalada de vainas verdes, langostinos y aliño thai  
Crema fina de guisantes y curry verde con vieira soasada y salicornia

## SEGUNDOS (elegir una opción)

Meloso de ternera con boniatos asados, en chips y escabechados  
Presa ibérica empanada en pistachos, queso gorgonzola y peras osmotizadas

## POSTRES (elegir una opción)

Tiramisú crujiente con notas de chocolate y té matcha  
Mousse de coco con interior de naranja sanguina y crumble de almendra

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero  
Agua mineral  
Café natural de Colombia



# MENÚ C

Duración: 2 horas



## PRIMEROS

(elegir una opción)

Tataki de buey con infusión de lima-jengibre y ensaladas de verduras sin fin  
Canelón de txangurro con salsa XO y crema de puerros

## SEGUNDOS

(elegir una opción)

Corvina al carbón, emulsión de ajo asado y airbags de tomate  
Jarrete de cordero con migas super crujientes y uvas verdes

## POSTRES

(elegir una opción)

Cremoso de chocolate, té jazmín y flores  
Hojaldre de mantequilla con crema, nata fresca y frutas del bosque

## BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda  
Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero  
Agua mineral  
Café natural de Colombia







# MENÚ VEGANO



## PRIMERO

(elegir una opción)

Crema de boletus con salteado de setas de temporada y cebolla crujiente.  
Ensalada de mango con chili dulce y tomatitos asados.

## SEGUNDO

(elegir una opción)

Torre de verduritas a la parrilla con espuma de soja.  
Corazones de alcachofas con emulsión de piquillos.

## POSTRE

(elegir una opción)

La fruta servida en copa con crema de maracuyá.  
Ensalada de frutas exóticas y virutas de chocolate puro.

## BEBIDAS

Vino blanco Vega Real D.O.Rueda.

Vino tinto Viña Arnaiz Cza. D.O. Ribera del Duero.

Cava brut nature.

Aguas minerales con y sin gas.

Café natural de Colombia.

Duración: 1 hora 30 minutos



# MENÚ VEGETARIANO

## PRIMERO

(elegir una opción)

Crema de boletus con salteado de setas de temporada y cebolla crujiente.  
Ensalada de mango con chili dulce y tomatitos asados.

## SEGUNDO

(elegir una opción)

Parmigiana con ensalada de cous cous y verduras.  
Menestra de verduras de temporada.

(*acelga, calabacín, judías verdes, zanahorias, cebolla francesa, calabaza*)  
Brochetas de tofu, tomates secos y champiñón, con guarnición de quinoa .

## POSTRE

(elegir una opción)

La fruta servida en copa con crema de maracuyá.  
Ensalada de frutas exóticas y virutas de chocolate puro.

## BEBIDAS

Vino blanco Vega Real D.O.Rueda.  
Vino tinto Viña Arnaiz Cza. D.O. Ribera del Duero.  
Cava brut nature.  
Aguas minerales con y sin gas.  
Café natural de Colombia.



¡¡GRACIAS!!

[comercial@micecatering.com](mailto:comercial@micecatering.com)



**Garantía.**  
**MADRID**



**ESTAMOS  
PREPARADOS**  
CERTIFICADO DE COMPROMISO CONTRA EL COVID-19

