

# CATÁLOGO DE PRODUCTO









### Ensaladas (servidas en tarritos)

César

Ensalada de quinoa

Arroz con mango, maíz, aguacate y ventresca

Pollo y tomate semiseco

Aguacate y pollo ahumado

Espinacas con jamón de pato y queso de cabra, pasas y nueces

Caracolas de pasta con queso feta y tomate semiseco

Pasta con gulas y gambas

### Bolitas y bocaditos

#### En caliente

Mini quiches variadas

Bombita de brandada de bacalao

Bocadito de merluza con salsa tártara

Dados de cazón en adobo c/salsa alioli

Langostino panko c/salsa mil islas

Gamba en crujiente de patata con soja

# En frío

Dados de salmón con sésamo y

salsa de soja

Dados de salmón con piña y

crema de eneldo

Dados de salmón con alga wakame y soja

Tiras de pollo crujiente c/salsa de

miel y mostaza

### Cremas (servidas en chupito)

### En caliente

Calabaza con parmesano

Puerros y queso azul

Mini vasito de consomé

Crema de verduras

Crema de marisco

# En frío

Gazpacho

Vichyssoise

Salmorejo con virutas de jamón de pato

### **Tarritos**

### En caliente

Pisto con virutas de huevo

Arroz salvaje con piñones y pasas

Tagliatelle con crema de bacon, setas y nata





### Mini burritos

### En caliente

Queso de cabra, membrillo y setas

Queso brie, bacon y tiras de cebolla

Pollo con verdura

Sobrasada, queso brie y miel

# En frío

Aguacate, tomate y anchoas Salmón con crema de queso, nueces y rúcula Ventresca Jechugas variadas

Ventresca, lechugas variadas, maíz, aguacate y atún Roll de cecina, rúcula,

pepinillo y mostaza Dijon

#### Bocatines

Bocatín con cangrejo c/mayonesa albahaca

Bocatín de aguacate, tomates y anchoas

Pesto y pollo ahumado

Tortilla de patata y cebolla confitada

Pollo al curry

Roast beef con rúcula y mostaza dulce

Salmón, canónigos y crema de eneldo

Jamón ibérico con tomate y AOVE

Pavo, emmental, hojas verdes c/salsa yogurt

Cochinita pibil

### Sandwichitos

Vegetales con ventresca

Pavo y queso

Crema de cangrejo con huevo

Salmón con queso crema y canónigos

Salmón con crema de queso, rúcula y nueces

Lechuguitas variadas con pollo a la brasa

Pollo con curry

Sobrasada con queso brie y miel

Mascarpone, trufa y rúcula

Pavo, queso crema, tomate semiseco y espinacas

### Mini croissants

Vegetales con ventresca

Pavo y queso emmental

Bacon con queso emmental

Salmón con queso crema y canónigos

Pollo con mostaza

Crema de cangrejo con huevo

### **Piruletas**

Tiras de pollo crujiente con mojo picón

Tiras de pollo bañado en sésamo con crema de miel y mostaza

Queso parmesano crujiente

#### Minitostas

### En caliente

Pisto manchego y ralladura de huevo

Solomillo ibérico con vino blanco y cebolla caramelizada

Solomillo ibérico con foie

Solomillo ibérico con queso brie

Pan de cristal con escalope de foie de pato y sal Maldon

# En frío

Brie, sobrasada y miel

Queso fresco con mermelada de pimiento

Salmón, queso brie y crema de eneldo

### Cucharitas

Tartar de salmón

Tabulé con ahumados

Pastel de cabracho

Saquito de carpaccio con interior de boletus y trufa blanca

# Tartaletas y conos

#### En caliente

Tartaleta o cono de gulas picantes y gambas

Tartaleta o cono de gambas, cangrejo y mayonesa

Tartaleta de morcilla, peras y piñones

Tartaleta de pollo al curry

Tartaleta de pisto manchego y huevo duro

### En frío

Tartaleta de salmón con crema de eneldo

Tartaleta de tomate, brie y jamón de bellota

Tartaleta o cono de revuelto de ahumados

Tartaleta o cono de aguacate, maíz y ventresca

Tartaleta de pastel de cabracho conhuevas de arenque

Ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra

Tartaleta de burrata con tomate semiseco, perlas de AOVE y trufa

Tartaleta de hummus, aguacate y queso feta

Cono de Boletus y trufa blanca con virutas de jamón de pato





### Brochetas

### En caliente

Pollo con mayonesa yakiniku

Pollo con curry

Pollo yakitori

Vieira, langostino y mayonesa wasabi

Pollo a la brasa con calabacín y pimiento

# En frío

Salmón con piña al eneldo

Cherry y mozzarella con crema de pesto

Roast beef con pepinillo y mostaza de Dijon

Milhojas de salmón con eneldo

### Saquitos y rollitos

#### En caliente

Saquito de morcilla

Saquito de queso manchego y frambuesa

Tequeños de queso

Minirollitos de pasta brik de pato coreano

Rollito de primavera vegano

Rollito vietnamita con salsa agridulce

# Mini crêpes y blinis

#### En caliente

Mini crêpe de emmental, bacon y cebolla crujiente

Mni crêpe de setas con membrillo y queso de cabra

Mini crêpe de gulas y gambas

# En frío

Mini crêpe de cangrejo con huevo

Mini blini con foie

Mini blini con queso de cabra y pimiento confitado

### Mini burguers

Con salsas

Con foie y cebolla confitada

Con queso de cabra y cebolla crujiente

Con bacon y pimiento del piquillo confitado

Con gorgonzola, tomate semiseco y pesto

### Minicroquetas

Jamón ibérico

Queso idiazabal

Cecina

Txangurro

Pulled pork

Boletus

Rabo de toro

### Carnes

Solomillo ibérico con cebolla confitada

Carpaccio de buey con parmesano y AOVE

Solomillo de buey a la plancha con salsa de mostaza

Cazuelita de rabo de toro c/puré de patata trufada

Cazuelita de carrillera c/puré de patata trufada

# Especial exótico

### En caliente

Gyozas de verduras con soja Gyozas de langostinos con soja

Gyozas de jamón de pato con soja

Mini rollitos vietnamitas con

salsa agridulce

Samosa con curry

Samosa verde semipicante (vegetariana)

Tacos de pato

Tacos de cochinita pibil

# En frío

Tataki de atún

Hummus c/tapenade, tostas y crudités 250gr

Nidos de huevos de codorniz con salsa

de miel y mostaza 300gr

Guacamole con nachos y crudités

Baba Ganoush

#### **Tortillitas**

Timbal de tortilla de patata

Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Timbal de tortilla de patata con pimiento rojo confitado

Timbal de tortilla de patata con mayonesa trufada





# Especial quesos

### En caliente

Hogaza de fondue de queso con panes variados 500 gr

# En frío

Bolita de queso con membrillo y pistacho Bodegón de quesos con uvas y nueces 500gr

# Especial foie

Mini blini con foie y mermelada de frambuesa

Mini blini con foie y mermelada de higo

Bolita de foie y turrón con cobertura de almendras Piruleta de taco de foie con membrillo y sésamo

### Especial ibéricos

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez 250 gr

Lomo ibérico con picos de Jerez 250 gr. Cecina con picos de Jerez 250 gr.

# Bodegones

Hogaza de chistorra c/pan de leña 500gr De panes: centeno, multicereales, pasas... 500 gr De fruta (10 piezas)

# Especial niños

Sandwichito de jamón york y queso

Brocheta de mini Donut

Panecillo de leche con Nutella

Mini burger con salsas

Mini hot dogs con salsas

Mini pizza de jamón y queso

Batido de yogurt

Chicken pops 250 gr.

### Bebida

Agua mineral (33 cl.)

Latas refresco

Lata de cerveza (con y sin alcohol)

Botellín de cerveza (con y sin alcohol)

Cerveza sin gluten

Agua con gas (25 cl)

Nestea (1 litro)

Zumos (1 litro)

Leche (1 litro)

Café, descafeinado, té, infusiones (1 litro)

Botella vino blanco (Rueda)

Botella vino crianza (Rioja)

### **Dulces**

Dados de brownie de oreo

Dado de brownie con chocolate y nueces

Profiteroles de nata con hilos de chocolate o caramelo o dulce de leche

Trufita con menta y frambuesa

Brocheta de fruta

Brocheta de fruta con hilos de chocolate

Mini macaron

Pastelitos variados

Sorbetes de fruta

Mini coulant con interior de chocolate

Mini cheese cake con mermelada de frambuesa

Mini tarta de queso fluída

Macedonia de frutas

Cake pops carrot cake

Cake pops Red Velvet

#### Tartas Gourmet

Tarta Red Velvet

Carrot cake

Tarta de chocolate

# Mini bollería y pastas

Pastas variadas de té Mini bizcocho en dados Palmeritas glaseadas Palmeritas de chocolate Napolitanas de crema Napolitanas de chocolate Mini Croissant Magdalenitas Trenza de chocolate Trenza de arándanos Cookies

### **Tarritos**

Tarrito de lemon pie Tarrito Red Velvet Tarrito Oreo Loly Tarrito mousse de limón Tarrito mousse de chocolate blanco o negro Mousse de dulce de leche con speculoos Chupito de yogurt líquido Vasito de yogurt con cereales y frutas del bosque





GARSO catering ©

e-mail: info@garsocatering.es

https://garsocatering.es

Tel: 679 88 94 41 / 676 90 11 48