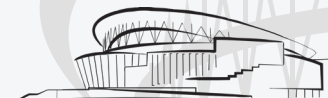


MENÚ RECEPCIÓN



COLISEO DE PUERTO RICO
JOSÉ MIGUEL AGRELOT

MENÚ RECEPCIÓN

ENTREMESAS FRÍAS

Orden mínima de (100) piezas por artículos. \$3.25 por pieza

Tostadas con Queso Brie

y Salsa de Manzanas e Higos Secos

Pinchos de Antipasto

con Aceitunas Kalamata, Tomates Secos, Alcachofas y Queso Mozzarella Fresco

Camarones Tigre a la Parrilla

con Tomates Secos y Salsa Pesto en una Canasta de Hojaldre

Salsa Tártara Picante de Atún

con Wasabi y Crème Fraîche

Espárragos

envueltos en Masa Fillo con Aceite de Trufas

Melón Cantaloupe

con Prosciutto, Almendras Tostadas, Vinagre Balsámico y Micro Ensaladas

Tostada con Filete Res

con Nueces y Pimientos Rojos

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ RECEPCIÓN

ESTACIÓN DE APERITIVOS

\$7.00 por persona

Tabla de Quesos Importados

Maytag Blue, French Brie, Manchego, Vermont Cheddar,
Queso de Vino y Muster

Rollos Surtidos de Sushi

Servido con Wasabi, Jengibre al Escabeche y Salsa Soya

Ceviche

Filete de Pargo Rojo y Camarones cocinados en Jugo de Limas
y en Endivias de Belgica

Tabla Toscana

Tapenade de Aceitunas Negras, Puré de Garbanzos con Ajo
Rostizado, Baba Ganoush servido con Tostadas de Pan Pitas y
Tostadas de Hierbas

Pinchos de Ensalada Caprice

Queso Mozzarella Fresco, Albahaca y Tomates Cherry con un
toque de una Reducción de Vinagre Balsámico

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ RECEPCIÓN

ENTREMESAS CALIENTES

Orden mínima de (100) piezas por artículos. Precios por piezas

Chuletas de Cordero

con Hierbas, Mayonesa hecha de Cebollinos y Ajo Rostizado

\$4.25

Quesadillas de Pato al BBQ

Confitado, Cebollas Caramelizadas, Hierbas Frescas y Queso Monterey Jack servido en Tortillas de Harina con Salsa de Piña

\$2.50

Camarones Grandes

envueltos en Tocineta Ahumada y servidos con un glaseado de Amaretto y Salsa Agridulce

\$3.00

Mariquitas

servidas con Queso de Cabra y Mermelada de Guayaba

\$75.00 por bandeja

Pinchos de Pollo Marinados

en Adobo Jerk servidos con una Salsa de Mango Picante

\$2.00

Tarta de Risoto

con Setas Silvestre y Esencia de Trufas servido en una compota de Tomates Horneados y Cebollas Rojas

\$2.75

Rollos de Langosta

servidos con Salsa de Maíz

\$3.00

Mini Pasteles de Cangrejo

servidos con una Salsa Tártara Picante

\$3.00

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.

MENÚ RECEPCIÓN

ENTREMESAS CALIENTES

Orden mínima de (100) piezas por artículos. Precios por piezas

Pastelillos Orientales

hechos al Vapor servidos con una Salsa de Jengibre y
Cebollines
\$2.00

Filete de Res

cubiertos en una Capa de Pimienta servidos en una Tostada
de Queso Parmesano, Gorgonzola y Cebollas Tostadas
\$2.50

Pollo Sazonado

con Especies servido sobre Rodajas de Pepinillo y Salsa de Ajo
Rostizado
\$2.50

Pan Focaccia

con Embutido de Eneldo, Queso Mozzarella y Albahaca Fresca
\$2.50

Espárragos a la Parrilla

servidos con aderezo de Tocineta
\$2.00

Bolitas de Risoto

con Menta Fresca, Guisantes y Queso Parmesano
\$2.50

Cerdo Desmenuzado

en un Panecillo con Ensalada de Repollo Rosado
\$3.00

Un cargo por servicio de 20% y los impuestos correspondientes se añadirán a su cuenta.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o pocos cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas o generadas por los alimentos.



COLISEO DE PUERTO RICO
JOSÉ MIGUEL AGRELOT