



---

**Catering - Gourmet Isamar**

C/ Alférez Provisional , 2 - León

Tel.: 987 22 24 12 Fax. 987 22 22 09

Móvil: 669 78 94 26

Horario: L-V: 10:30 - 14:30 y 18:00 - 20:30; Sábados: 10:00 - 14:00

[www.catering-isamar.com](http://www.catering-isamar.com)

[email: isamar@catering-isamar.com](mailto:isamar@catering-isamar.com)



## CARTA DE APERITIVOS 5.



### Pionono *\*recomendado*

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 50"

Variedades : Morcilla o Cecina



### Vasitos de ensaladas

Variedades : Ensaladilla / Guacamole con langostino / Cuajada de Piña con Cangrejo / Crema de Manzana Reineta con Queso Azul



### Croqueta Fría de Uva con Picos de Europa Rebozado con Frutos secos



### Cucharillas variadas

Variedades : Ventresca con pimientos / Basmati con espinacas / Pulpo a la gallega con puré de patata



### Pimientos Húngaros *\*recomendado*



### Obleas de Ensaladas

Variedades : Cangrejo / Ensaladilla / Pollo



### Corbatas de espárragos

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 50"

Variedades : Blancos o Trigueros



### Cubitos especiales

Variedades : Escabeche de Pollo a la Naranja / Dúo de Pulpo y patata aromatizada



### Canutillos de salmón



### Rollitos Jamón y Queso

**\*\* mínimo para encargo de una variedad 6 uds.**

# CARTA DE APERITIVOS



## Conos de Cremas

Variedades : Atún y Mayonesa / Cangrejo y salsa Cocktail/ Pato y Culis Rojo / Azul con Encurtidos



## Pipetas de Gazpachos

Variedades : Mango / Tomate/ Fresa



## Profiteroles o Petisus Rellenos

Variedades : Anchoa con dulce de Manzana y queso blanco / Philadelphia y Salmón con encurtidos / Mus de Cabracho / Pato con Culis Rojos



## Canapés especiales

Variedades : Salmón y Caviar



## Brochetas de Piña Caramelizada con Gamba



## Brochetas de Queso Manchego con Dulce de Manzana

## Brochetas de Salmón con Mango

*mínimo para encargo 12 uds.*



## Cazuelita "pot" de Arroces

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 1 minuto

Variedades : Botillo , verduras - mínimo para encargo 12 uds.



## Tramezzinis variados

Variedades : Pate de pato al PX/ Jamón y queso/ Crema de Quesos/ Cangrejo/ Pollo/ Vegetal/ Atún/ Champiñón con pimiento/ Rucula con queso/ Pavo con manzana y lechuga



## Mini Quiches

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 50"

Variedades : Gamba / Espinacas / Salmon / Queso Azul

**\*\* mínimo para encargo de una variedad 6 uds.**

# CARTA DE APERITIVOS



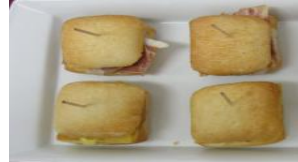
## **Bollitos preñados**

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 50"



## **Mini Croissant o Media Noche**

Variedades : Vegetal, Jamón y queso , Tortilla de Patata



## **Pulgas**

Variedades : Jamón con tomate , Tortilla de patata alioli, Cecina aceite, Atún con Mayonesa



## **Flautín semillas o normal**

Variedades : Jamón con Tomate , Tortilla de Patata , cecina con aceite, atún con mayonesa

## **Montaditos**

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 1 minuto

Variedades : queso de cabra y verduras, lomo con pimientos y queso, pollo con pimientos



## **Hojaldres Rellenos Variados - bandeja 12 uds.**

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 50"

De cada variedad 4 uds. : Atún / Bechamel Jamón / Pate



## **Artesanitos Rellenos Variados - bandeja 12 uds.**

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas 50"

De cada variedad 3 uds.: Salchicha / chistorra / tortilla / bacón-queso



## **Bocadito jamón con tomate - bandeja**

Bandeja 10 uds.



## **Empanada pasta brisa entera- ( unos 18 trozos )**

Variedades : Pollo / Carne / Atún / Picadillo / Pulpo / Bacalao



## **Canapés variados - bandeja de 12 uds.**

de cada variedad 3 uds.: Pimiento confitado/ Pate/ Salmón/ Caviar negro

**\*\* mínimo para encargo de una variedad 6 uds.**

## PARA COMPARTIR

### Tablas de :

Recomendación para un picoteo 1 bandeja para cada 8 A 10 px.

**Embutido Extra de Leon : Jamón, cecina y lomo**

---

**Tablas de Quesos variados : 5 variedades**

---

**Surtido de Ibéricos : Jamón, lomo, chorizo y salchichón**

---

**Tablas de Ahumados con encurtidos**

---

**Crudites con dos dips : guacamole, queso con anchoa**

---

**Tarta Salada Quiche**

---

Variedades : Gambas con Espinacas / Salmón / Jamón York

### Platos de :

Recomendación para un picoteo 1 plato para cada 5 a 7 px., según la cantidad de otros aperitivos

**Jamón Serrano de Bodega 100 grs.**

---

**Jamón Ibérico S. Bellota 100 grs.**

---

**Jamón Ibérico y Cecina de Vaca 150 grs.**

---

**Cecina de Vaca 100 grs.**

---

**Cecina de Lidia 100 grs.**

---

**Lengua al Módena**

---

### Raciones

**Mousse de cabracho - entero - unas 8 a 10 raciones**

---

**Brazo Relleno de Centollo - entero - unas 8 a 10 raciones**

---

**Tortilla de Patata - ud.**

---

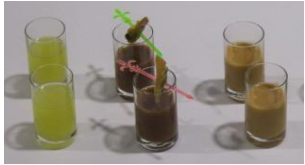
**Mejillones salsa tomate / vinagreta - 500 grs - unas 10 uds.**

---

**Pulpo Gallega - 250 grs.**

---





## Gazpachos y cremas fríos

Envase: Tarro de 1/2 l.

Presentar en vasitos pequeños para tomar

Salmorejo

Vichissoise

Mango

Tomate

Fresa

Cereza ( en temporada)

## Cremas calientes

Envase: Tarro de 1/2 l.

Presentar en vasitos pequeños para tomar

Setas

Calabaza

Verduras

## Fritos

Consejo : se deben tomar recién fritos " in situ"

Recomendación para tomar : templar un poco en microondas en periodos de 50"

Crujiente de Langostino - ud.

Croquetas Fritas - plato 12 uds.

Zamburiñas Gratinadas - ud.

**\*\* Fritos mínimo para encargo de una variedad 12 uds.**



## Dulces y frutas

Fresas o Cerezas dos Chocolates - ud.

Brochetas de Frutas - ud.

Bandeja Frutas Naturales Peladas

Pastelitos dulces - ud.

Pastas de te - bandeja 400 grs.

Mini cestita de Arroz con leche

**\*\* mínimo para encargo de cada variedad 6 uds.**

