



SALDUNA
CATERING

Cocktail Menu

Un toque chic y diferente / A chic and different touch

Aperitivos / Appetizers

- Tartar de salmón ahumado
- Tartar de atún rojo de Aladraba con guacamole
- Roll de salmón ahumado y crema de queso
- Cheese cake de buey de mar
- Ensaladilla rusa
- Taquito de atún rojo de Aladraba macerado con salsa teriyaki
- Ceviche de lubina con cebolleta morada, rabanitos y cilantro
- Hummus y crudités con piquitos
- Selección de gazpachos
- Brocheta de tomate, perla de mozzarella y aceituna negra
- Tartaleta de queso crema con cebolla y canela
- Pato a la naranja
- Ramilletes de verduras
- Escalivada de verduras
- ...
- Smoked salmon tartar
- Aladraba bluefin tuna tartar with guacamole
- Smoked salmon and cream cheese roll
- Brown crab cheesecake and tobiko roe
- Russian salad with tuna
- Little Aladraba bluefin tuna steaks with teriyaki sauce
- Seabass ceviche with purple chives, radish and coriander
- Hummus and crudités with bread bites
- Selection of andalusian gazpachos
- Sundried tomato, mozzarella pearls and black olive
- Cream cheese, caramelized onions and cinnamon pie
- Duck à l'orange
- Veggies bouquet
- Vegetable *escalivada*

Platos de apoyo / Side dishes

- Milhoja de mousse de foie con crujiente de trigo y compota de pera
- Selección de tomates con burrata
- Causa rellena de pollo, atún o langostinos
- ...
- Foie millefeuille served with crunchy wheat and apple compote
- Tomatoes selection with burrata
- Causa filled with chicken, tuna or tiger prawns

Postres / Desserts

- Brownie de chocolate
- Cheese cake
- Mouse de chocolate blanco
- Mouse de yogurt griego, miel y nueces
- ...
- Chocolate brownie
- Cheese cake
- White chocolate mousse
- Greek yogurt, honey and walnuts mouss



¡Contáctanos! / Contact us!

events@saldunacatering.com | +34 682 588 896

saldunacatering.com |   