

Coctel a domicilio



Sorprende regalando a tus invitados deliciosos bocados en la fiesta

ww.demaravillaregalos.cl

CATÁLOGO

Despacho a toda la Región Metropolitana

RECOMENDACIONES PARA ORGANIZAR SU CÓCTEL

- Tomar nota de los productos que va considerando, incluir sabores seleccionados y valor del producto.
- Realizar su pedido con al menos 2 días de anticipación.
- Asistirse con la ayuda del buscador de palabras claves en el programa PDF que esté utilizando. Ejemplo: Canapes, tapaditos, empanadas.
- En el caso que deseara algún producto que no esté incluido con gusto evaluamos la posibilidad de cocinar un nuevo platillo para usted.

TODOS LOS PRODUCTOS CONSTAN CON UNA VARIEDAD CADA 30 UNIDADES
Nuestro servicio consta con un recargo según comuna de envío.

PANCITOS & BRUSCHETTAS

<p>ESPECIAL DE LA CASA Veggie Burger vegetariana</p> <p>Hamburguesas preparadas a base de vegetales y sal de mar, hechas a manos. Fritas en aceite de oliva. Pan París 5 cms.</p> <p>\$15.600.- 30 unidades</p>	<p><i>Elegir una especialidad cada 30 unidades.</i></p> <p>HAMBURGUESA DE MARAVILLA <i>Hamburguesa, queso cheddar, cebolla caramelizada, pimientos salteados.</i></p> <p>HAMBURGUESA PRIMAVERA <i>Hamburguesa, Tomate, palta, lechuga marina y real mayonesa.</i></p> <p>HAMBURGUESA ÚNICA <i>Hamburguesa, pepino, betarraga, lechuga marina, real mayonesa.</i></p> <p>HAMBURGUESA ESPACIAL <i>Hamburguesa, doble queso cheddar.</i></p> <p>Elige un tipo de hamburguesa cada 30 unidades: Soja, gluten, porotos, lenteja avena/verduras.</p>
<p>Mini sandwich Philadelphia 3 pisos</p> <p>Pan de leche (molde) relleno con pastas artesanales a base en queso Philadelphia.</p> <p>\$12.800.- 30 unidades</p>	<p>Base, queso Philadelphia, aceite de oliva, sal de mar y mix de pimientas. Elegir complemento para el sabor de la pasta.</p> <p><i>Un sabor cada 30 unidades</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aceituna sevillana y Philadelphia. ● Morrón asado, albahaca y Philadelphia. ● Puré de palta y Philadelphia.
<p>ESPECIAL DE LA CASA Tapadito VEGETAL</p> <p>Seitán al WOK en pan París.</p> <p>\$ 15.600.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bife seitán y queso mantecoso. ● Bife de seitán, tomate fresco, puré de palta. ● Bife seitán, tomate fresco y lechuga marina. ● Bife seitán, anillos cebolla caramelizada y queso mantecoso.

<p>Tapadito 5 cms. Tradicional Panecillos París rellenos con ingredientes tradicionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● \$13.100.- 30 unidades 	<p>ESPECIALIDAD DE LA CASA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Champiñones salteados al wok en aceite de oliva. ● Tomate albahaca oliva, cubo queso mantecoso. <p>CARNES.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Jamón de cerdo, queso mantecoso. ● Desmenuzado de ave con pimentón morrón fresco y mayonesa premium. ● Desmenuzado de ave complementado con mayonesa Premium y especias. ● Desmenuzado de ave complementado con puré de palta.
<p>Bruschettas de maravilla</p> <p>Tostadas artesanales orégano/oliva, junto a preparaciones especiales deliciosas.</p> <p>\$ 16.800.- 30 unidades</p>	<p>DE LA CASA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Berros, ajo fresco, pure de palta, limón. ● Tomate y cebolla caramelizada al wok, 4 quesos, especias. ● Cubitos de palta, tomate, queso mantecoso, ajo fresco, especias, aceite de oliva. ● Tomate cherry y brusela al wok, queso mantecoso. Aceite de oliva y especias. <p>CEVICHEs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Colita de camarón, palta, cebolla morada., cilantro, especias. ● Ceviche cochayuyo ● Ceviche de champiñón. ● Ceviche Palmito, pimientos, tomates, cebolla morada.
<p>Bruschetta Clásica.</p> <p>Tostadas artesanales orégano/oliva. Junto a ingredientes clásicos.</p> <p>\$19.500.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Camarones cebollín, especias, mantequilla y ajo al wok. Sobre pasta de queso Philadelphia. ● Jamón de cerdo, cebolla, tomate cherry caramelizados al wok y semillas. Sobre pasta philadelphia. ● Colita de camarón en salsa verde y puré de palta. ● Salmón ahumado y sésamo tostado, sobre pasta Philadelphia. ● Salmón ahumado complementado en pasta de pimiento morrón asado. ● Jamón serrano y mix de semillas, sobre queso Philadelphia.

<p>Tapadito 5 cms. Churrascos Vacuno</p> <p>Carne de vacuno completada con ingredientes clásicos de la sandwichería chilena.</p> <p>\$ 15.300.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BARROS LUCO. Churrasco y queso mantecoso. ● BARROS JARPA. Jamón de cerdo y queso mantecoso. ● CHACARERO Churrasco, porotos verdes y tomate fresco ● ITALIANO Churrasco, palta y tomate. ● DINÁMICO Churrasco, tomate, palta, salsa tártara.
<p>Mini Sándwich Premium Pan de leche (molde)</p> <p>Clásicas combinaciones de ingredientes seleccionados que dan origen a deliciosos mini sandwich.</p> <p>\$ 17.200.- 30 unidades</p>	<p>ESPECIALIDADES</p> <p>MARINERO Colitas de camarón, lechuga marina, pasta de salsa verde philadelphia. DEL MAR Salmón ahumado, mix de brotes, pasta ajo asado Philadelphia. MEDITERRÁNEO Tomate cherry marinado con albahaca, queso chacra, mix hojas verdes. BARQUERO Atún desmenuzado, lechuga marina, pasta tártara Philadelphia. VEGETALISIMO Tofu, salteado pimientos, mix de hojas verdes.</p>
<p>Canapés de Tradición \$34.900.- 100 unidades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Palmito y nuez moscada. ● Choclitos y salsa verde ● Fondo de alcachofa y mayonesa Premium ● Choclitos y mayonesa a la oliva. ● Tomate cherry con especias y pasta de aceituna sevillana. ● Queso chacra y ciboulette fresco ● Espárragos en aceite de oliva y mayonesa al limón. ● Palmitos y puré de palta ● Chorito en salsa verde ● Choclitos y mayonesa Premium. ● Colita de camarón en salsa tártara ● Colitas de camarón en mayonesa Premium ● Huevitos de codorniz mayonesa. ● Centolla y mayonesa Premium.
<p>Mini Burguer Artesanal Hamburguesa cocinada artesanalmente 100% carne de vacuno o ave. \$16.800.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hamburguesa, doble queso cheddar. - Hamburguesa, aros de cebolla caramelizados, queso cheddar. - Hamburguesa, tomate fresco, palta. - Hamburguesa, lechuga, tomate, mayonesa Prem.

HORNEADOS CÓCTEL

<p>Rulito Rolls, la pizza paleta</p> <p>Rolls de Pizza, bocado de autor. 8 cms.</p> <p>\$ 17.700.- 30 unidades</p>	<p>ESPECIALIDADES RULITO ROLLS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 4 QUESOS 4 quesos, tomates, pomodoro artesanal, orégano, especias. ● MARINA Espinaca, salmón, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● DEL MAR Mariscos surtidos, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● ACARAMELADO Cebolla caramelizada, choclo, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● LA FRESCA Palta, tomate, albahaca, queso mantecoso, salsa verde philadelphia. ● TRADICIONALE Tomate fresco, aceituna, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● ESPECIAL Champiñón, rúcula, queso mantecoso, salsa verde philadelphia.
<p>Empanada COCTEL CASERA</p> <p>Ingredientes seleccionados cocinados hasta formar un pino con mucho sabor al wok. <i>LA MASA</i> es fabricada a mano, con una tradicional receta heredada.</p> <p>\$ 17.900 30 unidades</p>	<p>ESPECIALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Espinaca, choclo, pimientos y queso philadelphia. ● Palmitos, espinaca, aceituna, queso mantecoso. ● Tomate, choclo y queso mantecoso. ● 4 quesos, tomate y albahaca. ● Champiñones, berros y queso philadelphia. ● Champiñones, espinaca y tomate cherry. ● Colitas de camarones, tomate y tomillo. ● Pino de lentejas.
<p>Empanaditas coctel Tradicional</p> <p>\$ 15.500.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pino carne de vacuno picada. ● Champiñón a la crema. ● Queso en masa de hoja. ● Queso y camarón en masa de hoja. ● Choclo, tomate queso y orégano. ● Palmitos y choclo a la crema.

<p>Pizzetas 6 cms</p> <p>Ingredientes seleccionados disponibles para degustar en sus diferentes combinaciones. Salsa pomodoro artesanal. Todo sobre una deliciosa y sabrosa masa hecha a mano.</p> <p><i>Base de todas las pizzas: queso mantecoso, y salsa pomodoro artesanal.</i></p> <p>\$ 15.900.- 30 unidades</p>	<p>ESPECIALIDADES EN PIZZA</p> <p>DEL MAR Salmón, tomate, rúcula, queso y pomodoro.</p> <p>VEGETAL Pimientos, aceitunas, choclo, queso y salsa verde Philadelphia.</p> <p>ITALIANA Tomate, aceituna, albahaca, queso, pomodoro.</p> <p>ESPECIAL Palmitos, pimientos, sevillanas, queso salsa verde.</p> <p>TRADICIONAL Jamón acaramelado, tomate, choclo, queso, pomodoro.</p> <p>DEL JARDÍN Champiñones, fondo alcachofa, queso, pomodoro.</p> <p>LA CONTUNDENTE Chorizo, salami, pimientos, queso, pomodoro.</p>
<p>Quiches cocktail 6 cms CASEROS</p> <p>Delicioso ingredientes combinados en recetas de autor. Masa artesanal. Todo cocinado al wok.</p> <p>\$ 17.700.- 30 unidades</p>	<p>Los quichés según sus características culinarias en cuanto a sabor, pueden incluir quesos, crema de leche, huevos y yogurt natural griego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Champiñones, rúcula y tomillo ● Choclo, espinaca, chips de seitán ● Pimientos, tomate, espinacas y cebolla morada. ● Zapallo italiano, albahaca, huevo. ● Atún, espinacas y huevos. ● Desmenuzado de ave a la crema y espinacas.
<p>Palitos de ajo y especias</p> <p>Palitos en masa de pizza horneados, aceite de oliva.</p> <p>\$ 10.800.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Palito ajo asado. ● Palito romero, cebolla seca. ● Palito tomate, albahaca. ● Palito tomillo, sésamo.
<p>Choricillo en hoja Chorizo envuelto en masa de hoja, cocinados al horno.</p> <p>\$ 16.500.- 30 unidades</p>	<p>Choricillo calidad Premium, envuelto en masa de hojaldre.</p>

<p>Bomba pizza EXCLUSIVA</p> <p>Bollitos horneados en masa de pizza que al llegar a su centro sorprenden con deliciosos rellenos que explotan con todo sabor.</p> <p>\$ 19.900.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 4 QUESOS 4 quesos, tomates, pomodoro artesanal, orégano, especias. ● MARINA Espinaca, salmón, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● DEL MAR Mariscos surtidos, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● ACARAMELADO Cebolla caramelizada, choclo, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● LA FRESCA Palta, tomate, albahaca, queso mantecoso, salsa verde philadelphia. ● TRADICIONALE Tomate fresco, aceituna, queso mantecoso, pomodoro artesanal. ● ESPECIAL Champiñón, rúcula, queso mantecoso, salsa verde philadelphia.
<p>Empanada Clásica.</p> <p>Los ingredientes seleccionados son cocinados hasta formar un pino con mucho sabor.</p> <p>\$ 1.900.- por unidad Pedido mínimo 10 unidades</p>	<p>Cada 10 unidades elegir 1 relleno:</p> <p>Pino carne de vacuno picada. Mariscos. Champiñón, queso y crema. Napolitanas con jamón. Choclo, tomate queso y orégano. Palmitos y choclo a la crema.</p>
<p>Empanada de horno CASERA</p> <p>Los ingredientes seleccionados son cocinados hasta formar un pino con mucho sabor y color. La masa de nuestra empanada es fabricada a mano, con una tradicional receta heredada.</p> <p>\$ 2.500.- por unidad Pedido mínimo 10 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Espinaca, choclo, pimientos y queso philadelphia. ● Palmitos, espinaca, aceituna, queso mantecoso. ● Tomate, choclo y queso mantecoso. ● Colitas de camarones, tomate y tomillo. ● Pino de lentejas.

APERITIVOS Y BROCHETAS

<p>Shot Ceviches</p> <p>Recetas tradicionales y otras de avanzada, que se mezclan de forma perfecta en sabores y texturas, así logran dar el toque clásico de un sabroso ceviche. Presentación en vaso individual de melamina.</p> <p>\$ 21.600.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Palmitos, tomate fresco, cubitos de palta, cebolla morada cilantro ● Champiñones, tomate, pimiento, cebolla morada y cilantro. ● Colitas de camarón, almendras, cebolla morada, tomate y cilantro. ● Colitas de camarón, cebolla morada, tomates, trocitos de palta y cilantro. ● Mariscos cocidos, cebolla morada y cilantro.
<p>Canoas de Ají verde fresco</p> <p>Bocado fresco y delicioso con base en canoas de ají verde.</p> <p>\$ 15.900.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Seitán salteado en cebollín, albahaca, tomate y queso. ● Queso chacra, tomates macerados en albahaca y aceite de oliva. ● Puré de palta, tomates, cebolla y cilantro. ● Queso mantecoso, tomate, cebolla y orégano al wok. ● Champiñones, semillas de sésamo, philadelphia y albahaca al wok. ● Palta, tomates, queso chacra y ciboulette fresco.
<p>Brochette antipasto</p> <p>Antipastos para cualquier momento del día. Bocados fríos llenos de sabor con ingredientes frescos.</p> <p>\$ 15.400.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rollito de jamón acaramelado de pavo, aceituna sevillana y queso mantecoso en albahaca y aceite de oliva. - Tomate cherry marinado en especias y aceite de oliva, queso chacra y rollito de jamón pavo acaramelado. - Pepinillos dulces, tomate cherry marinado y queso mantecoso. ● - Queso chacra, mix hojas verdes, tomate cherry.
<p>Veggie Brochette</p> <p>Deliciosas brochetas vegetarianas para servir calientes.</p> <p>\$ 21.000.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Seitán, pimentón, cebolla morada y champiñón. ● Seitán, champiñón, cebolla morada, zapallo italiano. ● Zapallo Italiano, cebolla morada, pimentón, y champiñones.

<p>Fajitas chic</p> <p>Tortillas de maíz con ingredientes frescos y las más deliciosas salsas con recetas de la casa.</p> <p>\$14.000.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Choclo, trocitos de palta, salsa de ajo, lechuga marina. ● Trocitos de queso, aceituna azapa , guacamole, lechuga marina. ● Palmitos, tomate, salsa verde, lechuga marina. ● Atún, tomate, mayonesa premium, lechuga marina. ● Poroto negro, trocitos de queso, salsa de ajo, lechuga marina. ● Champiñón, choclo, salsa de pimentón, lechuga marina.
<p>Crostini Omelette</p> <p>Delicioso bocado antipasto.</p> <p>\$ 15.500.- 30 unidades</p>	<p>Omelette finas hierbas, pasta 4 quesos, tostada artesanal orégano oliva</p>
<p>Veggie Bolita árabe</p> <p>Bolitas hechas a partir de ingredientes vegetales, apanadas huevo batido y finas hierbas.</p> <p>\$ 13.500.- 30 unidades</p>	<p>VARIEDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Seitán. ● Verduras mixtas. ● Hojas verdes ● Soja. ● Legumbres. ● Vacuno <p>INCLUYEN SALSA DE AJO PARA UNTAR.</p>
<p>Petit Bouche hojaldre</p> <p>Cestos en masa de hoja, perfectos para calentar en horno convencional.</p> <p>\$19.300.- 45 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Choclo salsa blanca, quesos. ● Aceituna azapa, salsa blanca, quesos. ● Champiñones al wok, salsa blanca, quesos. ● Espinacas, salsa blanca, gratin de queso.
<p>Crostini Polenta Pomodoro</p> <p>Delicioso bocado antipasto</p> <p>\$ 15.300.- 30 unidades</p>	<p>Trocitos de polenta grillada en salsa de soja, aceite de oliva, sal de mar y finas en salsa Pomodoro casera. Montaje sobre tostadas artesanales. Para finalizar parmesano.</p>
<p>Brochette tradición 3 trozos</p> <p>Carnes marinadas, cocidas en vino tinto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Carne de vacuno asiento y pechuga de ave marinada en salsa de vino. ● Pechuga de ave marinada y pimentones. ● Carne de vacuno asada en salsa de vino

\$ 25.900.- 30 unidades	y especias. ● Carne de vacuno asada en salsa de vino y choricillo
Sopaipillas cóctel fritas Amasadas a mano. Receta casera heredada. \$ 12.000 50 unidades.	Sopaipillas cóctel zapallo camote, sal de mar. Fritas en aceite vegetal Pebre atención de la casa.
Sopaipillas coctel horneadas Amasadas a mano. Receta casera heredada. \$ 12.000 50 unidades.	Sopaipillas cóctel zapallo camote, sal de mar y aceite de oliva. Cocinadas al horno convencional. Pebre atención de la casa.
Crostini Salmón Ahumado \$21.200.- 30 unidades	Salmón ahumado en finas hierbas y aceite de oliva. Sobre Pasta philadelphia morrón asado.

HORNEADOS PREMIUM

Muffins salados Receta original de MUFFIN que solo encontrarán en nuestra tienda. Especial para compartir reuniones. \$ 19.200.- 20 unidades	ROUSE MARY ● Receta Muffin, 4 queso, Romero. NAPOLITANO ● Receta Muffin, Tomates frescos, aceituna azapa, 4 quesos. CARAMELO. ● Cebolla caramelo, poroto negro, eneldo, 4 quesos.
Quiche grupal Delicioso plato especial para el almuerzo, la cena o un buffet, con ingredientes seleccionados y recetas de la casa. \$ 12.000.- 6 porciones	Según sabor, pueden incluir quesos, crema de leche, huevos, yogurt natural. ● Champiñones, espinaca, 4 quesos. ● Tomates, zapallo Italiano, albahaca, parmesano. ● Espinaca, crema Philadelphia, Camembert, 4 quesos. ● Atún, tomate 4e
Pascualina Familiar Delicioso plato especial para el almuerzo, la cena o un buffet, con ingredientes seleccionados y recetas de la casa. \$ 12.000.- 6 porciones	Según sabor pueden incluir quesos crema de leche, huevos y yogurt natural. ● CLÁSICA Espinaca, huevos duros. ● DE LA CASA Tomates, espinaca, 4 quesos. ● DEL MAR Atún, espinacas, parmesano, crema.

POSTRES ARTESANALES

<p>Postre PREMIUM</p> <p>Presentación para compartir. Delicioso postre artesanal con receta tradicional.</p> <p>\$ 12.000.- 8 porciones 1.500cc. Aprox</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tiramisú. ● Cremoso Oreo. ● Pie de limón. ● Mousse de chocolate. ● Marshmallow. ● Tres Leches. ● Pie de frambuesa y limón
<p>Postre individual</p> <p>Deliciosos postres artesanales, recetas de la casa.</p> <p>\$ 16.000.- 10 unidades. 200cc. Por unidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tiramisú. ● Cremoso Oreo. ● Pie de limón. ● Mousse de chocolate. ● Marshmallow. ● Tres Leches. ● Pie de frambuesa y limón
<p>Brownie Artesanal.</p> <p>Receta tradicional. Corteza brillante chocolate amargo.</p> <p>\$ 23.400.- 30 unidades.</p>	<p>Sabroso e intenso bizcocho brownie de chocolate amargo. Artesanal.</p>
<p>Brownie Plátano</p> <p>Receta de la casa.</p> <p>\$14.900.- 30 unidades.</p>	<p>Delicioso brownie bitter artesanal a base de plátano. Receta clásica de la casa.</p>

REPOSTERÍA CÓCTEL

<p>Dulces tradicionales</p> <p>Masitas, galletas y merengues artesanales.</p> <p>\$ 12.400.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Alfajor cóctel, manjar, baño chocolate. ● Chilenitos cóctel, manjar, coco rallado. ● Merenguitos manjar. ● Alfajor maicena cóctel, manjar.
<p>Pastel coctel en tacita.</p> <p>Tacita de masa con rellenos del postre original.</p> <p>\$ 18.500.- 50 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● CATALINA Pastelera y frambuesa. ● MOUSSE chocolate y chips. ● HOJA Pastelera y manjar. ● TARTAleta frutas en almíbar y pastelera. ● PIE de Limón.
<p>Bolita Deleite</p> <p>Bocado repostería fina a base de bizcocho y galletas.</p> <p>\$ 13.000.- 30 unidades.</p>	<p>Bolita bizcocho, pasta de chocolate, frutos secos</p> <p>Bolita galleta, coco rallado, manjar y leche condensada.</p> <p>Bolita bizcocho chocolate, chocolate amargo, frutos secos.</p> <p>Bolita privilegio, leche condensada, coco rallado. cobertura de chocolate</p>

<p>Brochetas de fruta</p> <p>Frutas de la estación.</p> <p>\$ 15.500.- 30 unidades</p>	<p>Brochetas con trozos de frutas estacional. Consultar variedad de fruta disponible al momento de solicitar este producto.</p>
<p>Bizcochitos</p> <p>Fino bocado dulce montando sobre bizcocho de vainilla.</p> <p>\$ 13.100.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mini pastel, dulce de frutilla y chocolate amargo. • Dulce mora, chocolate blanco • Dulce damasco, ralladura chocolate blanco. • Dulce frambuesa, ralladura de chocolate. • Dulce durazno, coco rallado. • Dulce ciruela, mani.
<p>Profiteroles</p> <p>Dulces Bocados artesanales en masa Choux, complementados con cremas y dulces reposteros.</p> <p>\$ 16.500.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Manjar ● Pasta de chocolate. ● Crema Pastelera con cobertura de chocolate blanco. ● Crema Batida.
<p>Magdalenas</p> <p>Queque tradicional de vainilla.</p> <p>\$ 14.500.- 30 unidades</p>	<p>Magdalenas bañadas en chocolate cubiertas con semillas, frutos secos, chips o cereales.</p>
<p>Bizcocho Premium</p> <p>Fino bocado dulce</p> <p>\$16.500.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Trufa, cobertura de chocolate. ● Manjar pastelero, frutos secos. ● Pasta de chocolate, frutos secos. ● Manjar pastelero, cobertura de chocolate.
<p>Bombón Fantasía</p> <p>Chocolatería con calidad artesanal.</p> <p>\$ 10.700.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● BOMBOM Peanut Butter. ● BOMBOM Maní natural. ● BOMBON Chocolate blanco, pistacho. ● BOMBOM Maravilla confitada.

CANDY FIESTA COCTEL

<p>Shot de Postres</p> <p>Recetas caseras del postre original.</p> <p>\$ 19.900.- 30 unidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tiramisú. ● Cremoso Oreo. ● Pie de limón. ● Mousse de chocolate. ● Marshmallow. ● Tres Leches. ● Pie de frambuesa y limón
<p>Hot Cake 3 capas</p> <p>Receta de la casa</p> <p>\$ 16.900.- 30 unidades</p>	<p>Exquisitos mini panqueques rellenos con deliciosa Peanuttela casera. Esta se trata de una pasta a base de maní y chocolate.</p>
<p>Mini Cupcake Chic</p> <p>Queque receta casera</p> <p>\$ 15.500.- 30 unidades</p>	<p>Queque magdalena artesanal, frosting de merengue. Puede ser en colores personalizados, bañado en chocolate o mostacillas.</p>
<p>Paleta Sustancia</p> <p>\$ 13.900.- 30 unidades</p>	<p>Sustancia sobre palito de helado, untada en chocolate y chispas.</p>
<p>Palito Marshmallow</p> <p>Palito marshmallow con 3 bocaditos bañados en chocolate y chispas.</p> <p>\$ 16.200.- 30 unidades</p>	<p>Chips de chocolate, frutos secos, chips de chocolate blanco, coco rallado, chips de cereal, mostacilla de colores.</p>
<p>Magdalena Candy</p> <p>Queuquito receta casera.</p> <p>\$ 15.500.- 30 unidades</p>	<p>Magdalenas artesanales bañadas en chocolate cubiertas de deliciosos caramelos, chispas y cereales.</p>
<p>Cake Pops Colors</p> <p>Bizcocho casero.</p> <p>\$ 18.900.- 30 unidades</p>	<p>Receta tradicional de CakePops chocolate o vainilla, queso crema Philadelphia. Baño chocolate. Decoración mostacilla.</p>
<p>Marshmallow Pops</p> <p>\$12.600.- 30 unidades</p>	<p>Marshmallow tradicional baño chocolate, mostacillas. Palito de colores.</p>

TABLAS

<p>Tabla Primavera</p> <p>Preparaciones de la casa Lista para servir, envase de melamina.</p> <p>\$ 14.300.- Max. 5 personas</p>	<p>Bocaditos Mix palitos verdes, pimentón, zanahoria, betarraga, champiñones salteados, mango, piña, rúcula. 60 tostaditas.</p> <p>Acompañamiento Pasta untable philadelphia: palta, limón, finas, griego, finas hierbas .</p>
<p>Tabla Vegetal Wok</p> <p>Carnes y vegetales cocinados al wok Lista para servir, envase de melamina, tenedores</p> <p>\$ 18.900.- Max. 5 personas.</p>	<p>Bocaditos al wok Trocitos de seitán, champiñones, rollitos de zapallo italiano, choricillo de gluten, aceituna sevillana, aceituna azapa, trocitos queso mantecoso.</p> <p>Salteados wok Mix palitos verdes, acelga, pimentón y zanahoria.</p> <p>Salsa Salsa verde philadelphia, parmesano.</p>
<p>Tabla 4 Quesos</p> <p>Quesos, frutos y hojas frescas. Lista para servir, envase de melamina, tenedores</p> <p>\$21.900.- Max 5 personas</p>	<p>Quesos Queso mantecoso 220grs. Camembert 100 grs. Brie 150 grs. Queso Azul 100 grs.</p> <p>Frutos Berries frescos, mix frutos secos, aceitunas, mix hojas verdes.</p> <p>Salsa Salsa tártara Philadelphia.</p>

PATE, UNTABLES Y PESTO

<p>Paté MORRÓN</p> <p>Delicioso morrón asado, albahaca, oliva.</p> <p>\$3.000.- 200 grs.</p>	<p>PATÉ ZANAHORIA</p> <p>Deliciosas zanahorias, jengibre, curcuma, oliva.</p> <p>\$3.000.- 200 grs.</p>
<p>Pasta Philadelphia DE LA CASA</p> <p>Deliciosa, receta de la casa. Champiñones, berros, ajo y salsas al wok.</p> <p>\$3.500.- 200 grs.</p>	<p>Pasta Philadelphia SEVILLANA</p> <p>Suave pasta aceituna sevillana, philadelphia, griego, finas hierbas.</p> <p>\$3.500.- 200 grs.</p>
<p>SALSA Ajo</p> <p>Queso crema, mayonesa Premium, yogurt griego, ajo.</p> <p>\$ 2.500.- 200 grs.</p>	<p>SALSA PEBRE</p> <p>Clásica receta con ají verde. Sabor único.</p> <p>\$2.000.- 200 grs.</p>