



Cocเทล a domicilio



RECOMENDACIONES:

- Tomar nota a medida que va gustando de los productos, como valor y sabores.
- Asistirse con la ayuda del buscador de palabras claves en el programa PDF que esté utilizando.
- Realizar una vista de dos hojas en su programa PDF.
- En el caso que deseara algún producto que no esté incluido háganoslo saber para evaluar la posibilidad de cocinar un nuevo platillo.

Este catálogo incluye valores y detalles de todos los productos en la línea de cocเทล a domicilio disponibles. Nuestro servicio consta con un recargo según comuna de despacho. Valores expuestos en el sitio web.

SI ES POSIBLE NO IMPRIMIR

www.mundodefantasia.cl

PANCITOS & BRUSCHETTAS

Veggie Burger:

Hamburguesa cocinada artesanalmente sin productos animal, pudiendo ser combinada solo con verduras, como también con quesos. Todo en pan París.

\$13.000.- 30 unidades

\$21.000.- 50 unidades

Elegir tipo de hamburguesa, una cada 30 o 50 unidades:

Soja, gluten, porotos, lentejas, avena/verduras.

Rellenos 2 combinaciones cada 30 o 50 unidades:

Quesos: Cheddar y mantecoso

Verduras: tomate fresco, lechuga marina, aros de cebolla caramelizada, ají tomate, puré de palta, betarraga, pepinillo, berro fresco, rúcula, aceituna sevillana

Puedes elegir agregar mayonesa de huevo o papa.

Mini sandwich Philadelphia 3 pisos

Pan de leche (molde) relleno con pastas artesanales con base en queso Philadelphia.

\$10.600.- 30 unidades

\$17.000.- 50 unidades

Base, queso Philadelphia, aceite de oliva, sal de mar y mix de pimientas.

Elegir complemento para el sabor de la pasta. Un sabor cada 30 o 50 unidades

- Puré de palta
- Aceituna sevillana
- Verduras al wok
- Morrón asado
- Ajos asados.
- Champiñones al wok

Tapadito Veggie

Pancitos calidad Premium, rellenos con ingredientes, frescos y de origen artesanal.

\$ 13.000.- 30 unidades

\$ 21.000.- 50 unidades

- Tomate con especias, queso chacra, y un toque de pate aceituna sevillana.
- Bife de seitán al wok en salsa de soja y aceite de oliva, con queso mantecoso y salsa tártara.
- Bife de seitán s, tomate fresco y puré de palta.
- Queso chacra con trocitos de aceituna azapa, complementado con pasta de pimentón morrón asado.
- Bife de seitán complementado con anillos de cebolla caramelizados.

<p>Tapadito Tradicional</p> <p>Panecillos París rellenos con ingredientes tradicionales.</p> <p>\$10.900.- 30 unidades. \$17.500.- 50 unidades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Champiñones al wok en aceite de oliva , finas hierbas y mix de pimientas, complementado con cubitos de queso mantecoso. • Tomate con especias complementado con cubitos de queso mantecoso. • Jamón de pavo acaramelado y queso mantecoso. • Jamón de cerdo acaramelado y 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 tradición</p> <p>Tostadas artesanales untadas en aceite de oliva y finas hierbas como romero, tomillo, ciboulette y albahaca, para luego ser horneadas. Se complementan con los mejores ingredientes de origen artesanal.</p> <p>\$ 14.000.- 30 unidades \$ 22.000.- 50 unidades</p>	<p>Bruschettas tradición:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palmitos, berros y cebolla morada fresca con un toque de mostaza fuerte y queso philadelphia. • Tomates cherry, cubitos de queso blanco, rúcula y puré de palta. • Jamón de pavo acaramelado y queso philadelphia. • Cubitos de queso mantecoso en salsa verde y puré de palta. • Verduras al wok y queso philadelphia. • Cubitos de champiñones y queso, berros y ajo al wok, complementado con philadelphia. • Palmitos en salsa verde con base en puré de palta.
<p>Bruschettas avanzada</p> <p>Tostadas e ingredientes premium que complementan a la perfección nuestra sabrosa cocina en un momento brunch.</p> <p>\$16.500.- 30 unidades. \$ 27.500.-50 unidades.</p>	<p>Bruschettas avanzada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Camarones, cebollín y ajos y mantequilla al wok, complementados con queso philadelphia. • Jamón de cerdo y aros de cebolla caramelizada sobre queso philadelphia. • Colita de camarón en salsa verde y puré de palta • Queso chacra en salsa verde y puré de palta. • Salmon ahumado y queso philadelphia. • Salmon ahumado complementado en pasta de pimentón Morrón asado. • Jamón serrano, queso philadelphia y paprika.

<p>Tapadito Premium Churrascos de Vacuno</p> <p>\$ 12.700.- 30 unidades. \$ 20.500.- 50 unidades.</p>	<p>Elegir 2 sabores a combinar cada 30 o 50 unidades:</p> <p>Queso cheddar, queso mantecoso, porotos verdes, lechuga marina, pepinillos, puré de palta, tomates frescos, pimentón morrón fresco, champiñones al wok, tomates y ají verde.</p> <p>Opcional, aderezos para condimentar: mayonesa Premium, mostaza clásica, ketchup, salsa verde, salsa pimentón morrón, salsa aceituna sevillana.</p>
<p>Mini Sándwich Premium</p> <p>Pan de leche (molde) como complemento a ingredientes seleccionados de alta calidad, por sobre todo llenos de sabor y frescura.</p> <p>\$ 13.500.- 30 unidades. \$ 22.500.- 50 unidades.</p>	<p>Elegir una base para 30 o 50 unidades:</p> <p>Lechuga marina, rúcula, berros, kale, zanahoria rayada, rodaja de pepino, dientes de dragón, brotes de alfalfa.</p> <p>Elegir 2 ingredientes para combinar cada 30 o 50 unidades</p> <p>Vegetales: Champiñones al wok, aceitunas sevillana, aceitunas azapa, palmitos, champiñón ostra, fondos de alcachofa, pepinillos, puré de palta, laminas de palta, pimentón morrón fresco, tomate cherry, tomates frescos, anillos de cebolla caramelizadas.</p> <p>Proteínas: Queso chacra, queso mantecoso lomitos de atún, churrasco de vacuno, salmón ahumado, jamón serrano, jamón de pavo, suprema de ave al wok.</p> <p>Proteínas vegetales: bocados con harinas integrales de porotos viejos, lentejas, garbanzos, carne de soja. Biffe de seitán.</p>
<p>Choripan Coctel</p> <p>\$ 12.500.- 30 unidades. \$ 19.500.- 50 unidades.</p>	<p>Choricillo asado con toques en aceite de oliva, montados en pan parís. Acompañado de un delicioso pebre tradicional</p> <p>Regalo de la casa: 200 grs. De pebre tradicional.</p>

<p>Canapés de Tradición</p> <p>\$29.400.- 100 unidades.</p>	<p>Vegetales:</p> <p>Palmito y nuez moscada, choclitos y salsa verde, fondo de alcachofa y mayonesa Premium, choclitos y mayonesa a la oliva, pasta de queso y ciboulette, 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 queso chacra con especias y mayonesa a la oliva.</p> <p>Proteínas:</p> <p>chorito en salsa verde, pasta de aceituna sevillana y colita de camarón, pasta de jamón y pimentón morrón, queso chanco y salame italiano, choclitos jamón ahumado y mayonesa al limón, palmitos, jamón ahumado y nuez moscada, chorito con especias en pasta de aceituna sevillana, colita de camarón en salsa tártara, colitas de camarón en mayonesa Premium, huevitos de codorniz en mayonesa a la oliva con mix de pimientas, centolla y mayonesa a la oliva con trocitos de limón.</p>
<p>Mini Burguer Artesanal</p> <p>Hamburguesa cocinada artesanalmente 100% carne de vacuno o ave.</p> <p>\$ 14.000.- 30 unidades. \$ 22.000.- 50 unidades.</p>	<p>Elegir 1 tipo de hamburguesa cada 30 o 50 unidades: vacuno o ave.</p> <p>Rellenos 2 combinaciones cada 30 o 50 unidades:</p> <p>Quesos: Cheddar y mantecoso</p> <p>Verduras: Tomate fresco, lechuga marina, aros de cebolla caramelizada, ají tomate, puré de palta, betarraga, pepinillo, berro fresco, rúcula, aceituna sevillana, tomates frescos. Puedes elegir agregar mayonesa de huevo premium o mostaza tradicional.</p>

HORNEADOS COCTEL

Rulito Pizza, la pizza paleta

Creada en deliciosa masa artesanal con receta casera, rellena en cada uno de sus giros con ingredientes naturales de primera calidad, obviamente exquisitos en cada una de sus combinaciones. 8 cms de diámetro aproximadamente.

\$ 14.700.- 30 unidades
\$ 22.500.- 50 unidades

Rulito Pizza viene con una base de queso y salsa Pomodoro.

Elegir, 2 ingredientes para combinar cada 30 o 50 unidades.

Tomates frescos, albahaca fresca, rúcula, morrón, pepinillo, aceituna azapa, aceituna sevillana, trocitos de seitán al wok, cebolla caramelizada, champiñon, choclo, fondos de alcachofa, tomate cherry.

Empanaditas coctel Premium

Los ingredientes seleccionados son cocinados hasta formar un pino con mucho sabor y color. La masa de nuestras empanadas es fabricada a mano, con una tradicional receta heredada.

\$ 15.000 30 unidades.
\$25.000 50 unidades.

- Espinaca, queso mantecoso y pimentón morrón.
- Palmitos, espinaca y queso mantecoso.
- Tomate, choclo y queso mantecoso.
- Tomate, albahaca fresca, semillas de sésamo y queso mantecoso.
- Champiñones, berros y queso philadelphia.
- Champiñones, espinaca tomate cherry.
- Colitas de camarones, tomate y tomillo.
- Pino de lentejas.

Empanaditas coctel Tradicional

\$ 12.900.- 30 unidades
\$ 21.500.- 50 unidades

- Pino carne de vacuno picada.
- Pino de ave.
- Mariscos.
- Champiñon a la crema.
- Napolitanas.
- Queso en masa de hoja.
- Queso y camaron en masa de hoja.
- Choclo, tomate queso y oregano.
- Palmitos y choclo a la crema.

<p>Pizzetas 6 cms</p> <p>Ingredientes seleccionados disponibles para degustar en sus diferentes combinaciones. Todo sobre una deliciosa y sabrosa masa hecha a mano.</p> <p>\$ 13.300.- 30 unidades. \$ 20.000.- 50 unidades.</p>	<p>Base de todas las pizzetas: queso mantecoso, y salsa pomodoro. Condimentado con sal de mar, orégano y mix de pimientas.</p> <p>Elegir 2 ingredientes a combinar cada 30 o 50 unidades.</p> <p>Vegetales: Tomate, choclo, aceituna azapa, aceituna sevillana, palmito, anillos de cebolla morada, berros, rúcula, palta, albahaca, pimentón morrón, mix de pimentones, carne de soja, seitán, champiñones, fondos de alcachofa, ají de verano.</p> <p>Proteínas: Jamón de pavo acaramelado, jamón de cerdo acaramelado, chorizo, salame, doble queso, queso fresco, mix de mariscos, salmón.</p>
<p>Quiches coctel 6 cms</p> <p>Con ingredientes seleccionados formamos infinitas combinaciones que aportan un sello especial al sabor de nuestros horneados.</p> <p>\$ 13.500.- 30 unidades \$ 22.500.- 50 unidades.</p>	<p>Los quiches según sus características en cuanto a sabor, pueden incluir quesos, crema de leche, huevos y yogurth natural griego.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Champiñones, rucula y tomillo • Choclo, espinaca, crema y chips de seitán • Pimientos, tomate, berros y cebolla morada. • Espinacas, tomates. • Zapallo italiano, berros, yogurt natural. • Tomates, seitán, cebolla, albahaca fresca. • Atún, espinacas y huevos. • Desmenuzado de ave a la crema y espinacas.
<p>Palitos Coctel</p> <p>Palitos en masa de pizza horneados.</p> <p>\$ 9.000.- 30 unidades. \$15.000.- 50 unidades.</p>	<p>Palitos de sabor suave perfectos para untar en salsas de todo tipo.</p> <p>Elegir 2 sabores cada 30 o 50 unidades.</p> <p>Queso parmesano, queso mozzarella, ajo fresco y orégano, paprika y ajo fresco, cebolla y tomate, tomate y albahaca, jengibre y finas hierbas, sésamo y queso mantecoso.</p> <p>Incluye salsa Pomodóro para untar como regalo.</p>

<p>Choricillo en hoja</p> <p>Choricillo envuelto en masa de hoja, cocinados al horno.</p> <p>\$ 13.700.- 30 unidades \$ 22.500.- 50 unidades</p>	<p>Choricillo calidad Premium, envuelto en masa de hojaldre.</p>
<p>Bomba pizza</p> <p>Bollitos horneados en masa de pizza</p> <p>\$ 13.300.- 30 unidades. \$ 20.000.- 50 unidades.</p>	<p>Base bomba pizza: queso mantecoso, y salsa pomodoro. Condimentado con sal de mar, orégano y mix de pimientas.</p> <p>Elegir 2 ingredientes a combinar cada 30 o 50 unidades.</p> <p>Vegetales: Tomate, choclo, aceituna azapa, aceituna sevillana, palmito, anillos de cebolla morada, berros, rúcula, palta, albahaca, pimentón morrón, mix de pimentones, carne de soja, seitán, champiñones, fondos de alcachofa, ají de verano.</p> <p>Proteínas: Jamón de pavo acaramelado, jamón de cerdo acaramelado, chorizo, salame, doble queso, queso fresco, mix de mariscos, salmón.</p>
<p>Empanada de horno tradicional</p> <p>Los ingredientes seleccionados son cocinados hasta formar un pino con mucho sabor y color. La masa de nuestras empanadas es fabricada a mano, con una tradicional receta heredada.</p> <p>\$ 1.900.- por unidad. Pedido mínimo de 10 unidades.</p>	<p>Cada 10 unidades elegir 1 relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pino carne de vacuno picada. • Pino de ave. • Mariscos. • Champiñón, queso y crema. • Napolitanas, o. • Choclo, tomate queso y orégano. • Palmitos y choclo a la crema.

**Empanada de horno
Premium**

Los ingredientes seleccionados son cocinados hasta formar un pino con mucho sabor y color. La masa de nuestras empanadas es fabricada a mano, con una tradicional receta heredada.

**\$ 2.500.- por unidad.
Pedido mínimo de 10
unidades.**

Cada 10 unidades elegir 1 relleno:

- Espinaca, queso mantecoso y pimentón morrón.
- Palmitos, espinaca y queso mantecoso.
- Tomate, choclo y queso mantecoso.
- Tomate, albahaca fresca, semillas de sésamo y queso mantecoso.
- Champiñones, berros y queso philadelphia.
- Champiñones, espinaca tomate cherry.
- Colitas de camarones, tomate y tomillo.
- Pino de lentejas.

PINCHOS Y BOCADOS

Shot Ceviches

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.

\$ 18.000.- 30 unidades.

\$ 27.000.- 50 unidades.

Elegir 1 tipo de ceviche cada 30 unidades:

- Palmitos, pimiento, cubitos de palta, cebolla morada y berros frescos.
- Aceitunas azapa, berros frescos, cebolla morada y cubitos de palta.
- Cubitos de champiñones, tomate, pimiento, cebolla morada y cilantro.
- Colitas de camarón, almendras, cebolla morada, tomate cherry y cilantro.
- Colitas de camarón, cebolla morada, tomates, trocitos de palta y sésamo tostado.
- Champiñones, betarraga, pimiento fresco, ají de verano, cebolla morada y cilantro.
- Mariscos cocinados, pimiento, ají de verano, cebolla morada y cilantro.

Canoas de Ají verde fresco

Bocado fresco y delicioso con base en canoas de ají verde.

\$ 12.800.- 30 unidades

\$ 20.000.- 50 unidades

Cada 30 o 50 unidades elegir 1 relleno:

- Seitán salteado en cebollín, albahaca, tomate y un toque de queso.
- Queso chacra y tomates macerados en albahaca y aceite de oliva.
- Pure de palta, tomates, cebollín fresco.
- Queso mantecoso, tomate, tallo de cebollín salteado y oregano fresco.
- Tomates y champiñones salteados en aceite oliva, semillas de sesamo y albahaca.
- Palta, tomates, queso chacra y ciboulette fresco.

Brochette antipasto

Antipastos para cualquier momento del día. Bocados fríos llenos de sabor con ingredientes frescos.

\$ 12.800.- 30 unidades

\$ 20.000.- 50 unidades

- 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.
 - Tomate cherry marinado en finas hierbas y aceite de oliva, queso mantecoso y aceitunas Sevilla morrón.
- Continúa →

	<ul style="list-style-type: none"> • Pepinillos dulces, tomate cherry marinado y queso mantecoso. • Queso chacra y hoja verde, en finas hierbas y aceite de oliva, tomate cherry.
<p>Veggie brochette</p> <p>Trozos de seitán con harina de gluten asados a la parrilla, trozos de verduras frescas, untados con chimichurri de la casa</p> <p>\$ 16.700.- 30 unidades \$ 26.500.- 50 unidades</p>	<p>Elegir 1 tipo de brochette cada 30 o 50 unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seitán, pimentón, cebolla morada y champiñón. • Seitán, champiñón, hojas verdes , cebolla morada zapallo italiano. • Zapallo Italiano, cebolla morada, pimentón, hojas verdes y champiñones.
<p>Fajitas chic</p> <p>Tortillas de maíz complementado con ingredientes frescos y las más deliciosas salsas con recetas de la casa.</p> <p>\$11.700.- 30 unidades \$19.500.- 50 unidades</p>	<p>Todas las fajitas llevan como base lechuga marina.</p> <p>Elegir 2 ingredientes y 1 salsa cada 30 o 50 unidades.</p> <p>Vegetales: fondo de alcachofa, espárragos, champiñones, choclo, arvejas, tomate fresco, tomate cherry, berros, palmitos, trocitos de palta, aceituna sevillana, aceituna azapa, dientes de drago, brotes alfalfa, trocitos de polenta., cebollín, cebolla morada.</p> <p>Proteínas: 4 quesos, poroto negro, poroto viejo, garbanzos, queso mantecoso, trocitos de seitán, colitas de camarón, queso cheddar, carne de soja.</p> <p>Salsas: Philadelphia morrón asado, Philadelphia aceituna de aceituna, philadelphia champiñón al wok, mayonesa y ajo asado, paté de pimentón morrón, paté de aceituna sevillana, pesto de albahaca, pesto de brócoli.</p>

<p>Crostini Omellette</p> <p>Ingredientes frescos y sabrosos en un delicioso bocado omellette crostini. Antipasto perfecto para cualquier momento del día.</p> <p>\$ 12.700.- 30 unidades \$20.500.- 50 unidades</p>	<p>Elegir 2 ingredientes cada 30 o 50 unidades:</p> <p>Morrones asados, aceitunas azapa, champiñones, cebollin, cebolla morada, queso mantecoso, salame ahumado, tomate fresco, tomate cherry, albahaca, jamón pavo acaramelado, lomito de atún, berros, rúcula., fondito de alcachofa, choclo, espárragos.</p>
<p>Veggie Bolita árabe</p> <p>Bolitas hechas a partir de ingredientes vegetales, apanadas huevo batido y finas hierbas.</p> <p>\$ 10.800.- 30 unidades \$ 17.500.- 50 unidades</p>	<p>Elegir 1 tipo cada 30 o 50 unidades:</p> <p>Veggie: seitán, verduras mixtas, hojas verdes, soja, soja y avena, porotos, lentejas. Tradicional: vacuno árabes, vacuno champiñon, ave champiñon, atún, vacuno y avena.</p> <p>Incluyen 150 grs. 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>\$16.000.- 50 unidades</p>	<p>Elegir 1 tipo cada 50 unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choclo, aceituna azapa, salsa blanca tomillo y gratin de queso. • Champiñones salteados en aceite de oliva, cebollin y queso parmesano gratinado. • Salsa blanca de espinacas y gratin de queso. • Cebolla caramelizada con un toque de crema espesa y 4 quesos.
<p>Crostini Polenta Pomodoro</p> <p>\$ 12.700.- 30 unidades \$20.500.- 50 unidades</p>	<p>Trocitos de polenta grillada en salsa de soja, aceite de oliva, sal de mar y finas, acompañada de salsa Pomodoro casera. Montaje sobre tostadas. Para finalizar toque de 4 quesos.</p>
<p>Brochette tradición 3 trozos.</p> <p>Carnes maceradas, cocinadas en vino tinto.</p> <p>\$ 21.600.- 30 unidades \$ 36.000.- 50 unidades</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 y especias. • Carne de vacuno asada en salsa de vino y choricillo.

<p>Sopaipillas coctel fritas</p> <p>Amasadas artesanalmente con ingredientes del recetario de la abuela.</p> <p>\$ 12.000 50 unidades.</p>	<p>Sopaipillas coctel zapallo camote, sal de mar fritas en aceite vegetal</p> <p>Incluye 200 grs. de pebre tradición de regalo.</p>
<p>Sopaipillas coctel horneadas</p> <p>Amasadas artesanalmente con ingredientes del recetario de la abuela.</p> <p>\$ 10.000 50 unidades.</p>	<p>Sopaipillas coctel zapallo camote, sal de mar y aceite de oliva. Cocinadas al horno convencional.</p> <p>Incluye 200 grs. de pebre tradición de regalo.</p>
<p>Crostini Salmón Ahumado</p> <p>\$17.700.- 30 unidades \$24.500.- 50 unidades</p>	<p>Cada 30 o 50 unidades elegir 1 sabor de pasta.</p> <p>Rollitos de salmón ahumado , relleno con deliciosas pastas a base de queso philadephia Sobre tostadas.</p> <p>Pastas: champiñón al wok y berros, morrón sésamo y albahaca, tomate asado al oréganoy queso parmesano, ajo asado nuez y mayonesa</p>

Horneados Premium

Muffins salados.

Exquisitas recetas, muy originales propias de nuestra cocina, que dan un giro delicioso a un bocado tan exquisito como un muffin. Especial para compartir en cualquier ocasión.

\$ 19.200.- 20 unidades

Elegir máximo 3 ingredientes cada 20 unidades.

Vegetales: Tomates frescos, albahaca fresca, aceitunas azapa, RoseMary (romero), tomillo, champiñones, tomate cherry, berros, cebollín, cebolla caramelizada, fondos de alcachofa, zapallo camote.

Proteínas: queso parmesano, 4 quesos, seitán, colitas de camarón, salmón.

Quiche grupal

Delicioso plato especial para el almuerzo, la cena o un buffet, con ingredientes seleccionados y recetas de la casa.

\$ 13.600 8 porciones

Los quiches según sus características en cuanto a ingredientes y sabor, pueden incluir quesos, crema de leche, huevos y yogurth natural griego.

- Champiñones, rucula y tomillo
- Choclo, espinaca, crema y chips de seitán
- Pimientos, tomate, berros y cebolla morada.
- Espinacas, tomates.
- Zapallo italiano, berros, yogurt natural.
- Tomates, seitán, cebolla, albahaca fresca.
- Atún, espinacas y huevos.
- Desmenuzado de ave a la crema y espinacas.

Pascualina Familiar

Delicioso plato especial para el almuerzo, la cena o un buffet, con ingredientes seleccionados y recetas de la casa.

\$ 15.900 8 porciones

Las pascualinas según sus características en cuanto a ingredientes y sabor, pueden incluir quesos, crema de leche, huevos y yogurth natural griego.

- Espinaca tradicional incluye huevos cocidos.
- Espinaca, tomates, queso y crema.
- Zapallo italiano, berros, y queso.
- Desmenuzado de ave y espinaca.
- Atún, espinacas y crema.

Quiche Individual

Delicioso plato especial para el almuerzo, la cena o un buffet, con ingredientes seleccionados y recetas de la casa.

\$ 17.000.- 10 unidades.
Equivalen a una porción.

Los quiches según sus características en cuanto a ingredientes y sabor, pueden incluir quesos, crema de leche, huevos y yogurth natural griego.

- Champiñones, rucula y tomillo
- Choclo, espinaca, crema y chips de seitán
- Pimientos, tomate, berros y cebolla morada.
- Espinacas, tomates.
- Zapallo italiano, berros, yogurt natural.
- Tomates, seitán, cebolla, albahaca fresca.
- Atún, espinacas y huevos.
- Desmenuzado de ave a la crema y espinacas.

POSTRES ARTESANALES

Postre PREMIUM Grupal

Deliciosos postres artesanales con recetas tradicionales de la abuela.

\$ 12.900.- 10 porciones
1.500cc. aprox.

- Tiramisú.
- Cremoso Oreo
- Pie de limón.
- Mousse de chocolate.
- Marshmallow.
- Tres Leches.
- Suspiro de Lúcumá
- Pie de frambuesa y limón

Postre individual

Deliciosos postres artesanales con recetas tradicionales de la abuela.

\$ 14.500.- 10 unidades.
\$ 21.750.- 15 unidades.
200cc. Por unidad.

Postres individuales presentados en vasos de melamína con tapa, preparados artesanalmente con sus recetas originales.

- Tiramisú.
- Cremoso Oreo
- Pie de limón.
- Mousse de chocolate.
- Marshmallow.
- Tres Leches.
- Suspiro de Lúcumá
- Pie de frambuesa y limón

Brownie Artesanal.

Tradicional
\$ 13.500.- 30 unidades.
Cobertura bitter.
\$ 19.500.- 30 unidades.

Sabroso e intenso bizcocho brownie de chocolate amargo, cocinado artesanalmente.
Coberturas: chocolate blanco, chocolate amargo, chocolate dulce, almendras, nueces.

COCTEL DULCE

<p>Dulces tradicionales</p> <p>Macitas, galletas y merenguitos que se complementan con dulces frutales y manjar pastelero.</p> <p>\$ 10.300.- 30 unidades \$16.500.- 50 unidades</p>	<p>Cada 30 o 50 unidades elegir 2 tipos de dulces:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cachitos de hoja coctel rellenos con manjar, cubiertos con chocolate amargo.• Alfajor coctel tradicional relleno con manjar, bañado en chocolate.• Chilenitos coctel rellenos manjar y coco rallado.• Merenguitos rellenos con manjar.• Alfajores coctel de maicena relleno con manjar.
<p>Pastelitos en Tacitas de Masa</p> <p>Delicatessen en tacita de masa con cremas del postre original.</p> <p>\$ 15.500.- 50 unidades</p>	<p>Cada 50 unidades 2 tipo de tacita.</p> <ul style="list-style-type: none">• Crema Pastelera frambuesa fresca.• Pasta de Chocolate bitter y chips de chocolate.• Pastelera tradicional baño chocolate amargo.• Tartaleta frutas en almibar y pastelera leche condensada.• Pie de Limón.
<p>Bolita deleite</p> <p>Bocado de repostería fina.</p> <p>\$ 10.900.- x 30 unidades. \$ 15.900.-x 50 unidades.</p>	<p>Cada 30 o 50 unidades elegir 1 tipo de bolita deleite:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bolita pasta de chocolate y frutos secos como nuez, almendra, maní y pistachos.• Bolitas con base de galleta, coco rallado, manjar y leche condensada.• Bolitas con base bizcocho de chocolate, chocolate amargo, frutos secos.• Bolita privilegio, leche condensada, coco rallado y cobertura de chocolate.
<p>Brochetas de fruta</p> <p>\$ 12.900.- 30 unidades. \$ 21.500.- 50 unidades.</p>	<p>Consultar variedad de fruta disponible al momento de solicitar este producto.</p> <p>Brochetas con trozos de frutas estacional.</p>
<p>Bizcochitos</p> <p>Fino bocado dulce montando sobre bizcocho de vainilla, relleno con</p>	<p>Cada 30 o 50 unidades elegir 1 tipo de relleno.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dulce de frutilla y chocolate amargo.• Dulce de mora chocolate blanco• Dulce de damasco con ralladura de chocolate

<p>deliciosos ingredientes reposteros.</p> <p>\$ 10.900.- 30 unidades \$18.100.- 50 unidades</p>	<p>blanco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dulce de frambuesa y ralladura de chocolate • Dulce de durazno y coco rallado. • Dulce de ciruela con nueces y almendra molida.
<p>Profiteroles Dulces</p> <p>Bocados artesanales en masa Choux, complementados con cremas y dulces reposteros.</p> <p>\$ 13.500.- 30 unidades. \$ 22.500.- 50 unidades.</p>	<p>Cada 30 o 50 unidades elegir 1 tipo de relleno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar y chocolate amargo. • Dulce de frambuesa con azúcar flor espolvoreada • Crema Pastelera con cobertura de chocolate blanco. • Crema Batida y chocolate dulce. • Dulce de frutilla con cobertura de chocolate amargo.
<p>Magdalenas</p> <p>Queque tradicional de vainilla.</p> <p>\$ 12.700.- 30 unidades. \$ 20.500.- 50 unidades.</p>	<p>Magdalenas bañadas en chocolate cubiertas con semillas, frutos secos, chis o cereales.</p>
<p>Bizcochito Premium</p> <p>Fino bocado dulce.</p> <p>\$12. 700.- 30 unidades. \$ 20.000.- 50 unidades.</p>	<p>Cada 30 o 50 unidades 1 tipo de relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trufa y cobertura de chocolate. • Manjar pastelero y frutos secos. • Pasta de chocolate y mix de frutos secos. • Manjar pastelero y cobertura de chocolate.
<p>Bombón fantasía</p> <p>Chocolatería con calidad artesanal.</p> <p>\$ 8.700.- 30 unidades \$14.500.- 50 unidades</p>	<p>Cada 30 o 50 unidades 2 rellenos para los bombones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolate dulce y nueces • Chocolate amargo con almendras • Maní natural y chocolate dulce. • Chocolate blanco y chipas de cacao. • Pistachos con chocolate dulce. • Chocolate dulce con mantequilla de maní.

Candy Coctel

Shot de Postres Shot de postres presentados en vasos de melamina en el servicio de coctel a domicilio y en vaso de vidrio para buffet y catering. \$ 16.700.- 30 unidades	<p>Deliciosos postres preparados artesanalmente con sus recetas originales. También puedes consultar por tu postre favorito. Cada 30 o 50 unidades 1 tipo de postre:</p> <p>Tiramisú. Cremoso Oreo Pie de limón. Mousse de chocolate. Marshmallow. Tres Leches.</p>
Hot Cake 3 capas \$ 14.700.- 30 unidades \$ 24.500.- 50 unidades	<p>Exquisitos y originales mini panqueques rellenos con deliciosa pasta de avellanas y cacao.</p>
Mini Cupcake chic \$ 12.900.- 30 unidades \$ 21.500.- 50 unidades	<p>Queque magdalena, rellenos con un frosting de merengue, puede ser en colores personalizados, bañado en chocolate o mostacillas en diferentes figuras y colores.</p>
Paleta Sustancia \$ 11.700.- 30 unidades \$ 19.500.- 50 unidades	<p>Sustancia sobre palito de helado, untada en chocolate y chispas. Incluye envoltorio individual.</p>
Palito Marshmallow \$ 13.500.- 30 unidades \$ 22.500.- 50 unidades	<p>Palito marshmallow con 3 bocaditos bañados en chocolate y chispas. Incluye salsa de merengue chocolate para untar.</p> <p>Chispas para elegir 1 cada 30 o 50 unidades: Chips de chocolate, frutos secos, chips de chocolate blanco, coco rallado, chips de cereal, mostacilla de colores.</p>
Magdalena Candy \$ 12.900.- 30 unidades \$ 21.500.- 50 unidades	<p>Magdalenas bañadas en chocolate cubiertas de deliciosos caramelos, chispas y cereales.</p>

<p>Cake Pops Colors</p> <p>\$ 15.900.- 30 unidades</p>	<p>Receta tradicional de CakePops con bizcocho de chocolate o vainilla, y queso crema. Cubiertos en chocolate de cacao repostero amargo o dulce, como también en chocolate blanco. Decorados con mostacillas en diferente estilos, diseños y colores.</p>
<p>Marshmallow Pops</p> <p>\$10.500.- 30 unidades</p>	<p>Marshmallow tradicional bañado en chocolate, decorado con mostacillas de diferentes estilos, diseños y colores. Pinchando con palitos de diferentes colores.</p>

Tablas

<p>Tabla Primavera</p> <p>Ingredientes frescos seleccionados con presentación al estilo tabla.</p> <p>\$ 11.900.- Max. 10 personas</p>	<p>Presentación a domicilio, Bandejas de aluminio con tapa para mantener la frescura y sabor de los ingredientes. (valido para todas las tablas)</p> <p>Presentación buffet, tabla de madera y pinchos de bambu.</p> <p>Palitos de apios, pimentón, zanahoria, betarraga, champiñones salteados, rúcula y frambuesas. Incluye para untar mayonesa al ajo, mostaza y salsa de yogurt ciboulette.</p>
--	---

<p>Tabla Vegetal wok</p> <p>Carnes y vegetales frescos cocinados al wok</p> <p>\$ 15.900.- Max. 10 personas</p>	<p>Bocados fabricados a partir de materias primas vegetales. Perfectos para vegetarianos y personas que disfrutan de la buena mesa sana, natural y hecha en casa.</p> <p>Trocitos de seitán al wok, champiñones a la mantequilla, rollitos de zapallo italiano, choricillo de gluten, aceituna sevillana, trocitos queso mantecoso. Salteados wok palitos de apio, acelga, pimentón y zanahoria. Incluye para untar salsa de ajo y mostaza.</p>
<p>Tabla 4 Quesos</p> <p>Queso calidad Premium.</p> <p>\$18.900.- Max 10 personas</p>	<p>En esta oportunidad 4 quesos serán los que acompañen tu momento especial.</p> <p>200 grs Queso mantecoso 100 grs Queso Camembert 150 grs Queso Brie 100 grs Queso Azul Frambuesas, arándanos, rúcula y aceitunas. Incluye salsa de vino para untar y salsa tártara.</p>

Paté, Untables y Pesto:

<p>Paté Veggie 200 grs.</p> <p>Patés fabricados atelanamente con materias primas vegetales seleccionadas. Se utiliza sal de mar y aceite de oliva.</p> <p>\$3.000.-</p>	<p>Elegir sabor del producto:</p> <p>Pimentón Morrón albahaca, pimentón Morrón ajo asado, paté de lentejas, humus de garbanzo, aceituna sevillana, ajo asado,</p>
---	--

<p>Salsa Philadelphia 200grs.</p> <p>Salsas a base de queso philadelphia con toques de yogurth natural, vegetales y finas hierbas. Se utiliza sal de mar y aceite de oliva.</p> <p>\$3.500.-</p>	<p>Elegir sabor del producto:</p> <p>Champiñones y berros al wok, champiñones y ajo asado, orégano fresco y ajo sado, aceituna sevillana, morrón asado, betarraga, nueces y berros, morrón asado y merken, champiñones al wok y merken.</p>
<p>Veggie salsas</p> <p>Salsas fabricadas artesanalmente con materias primas vegetales seleccionadas. Se utiliza sal de mar y aceite de oliva.</p> <p>\$ 2.500.-</p>	<p>Elegir sabor del producto:</p> <p>Porotos viejos, poroto negro, arvejas frescas,</p>
<p>Pebre de la huerta 200grs.</p> <p>\$ 2.000.-</p>	<p>Tomates de la temporada, ají de verano, cebolla morada y cilantro de la huerta, con un toque de ajo y orégano fresco.</p>