

MENÚ FINGER • 2018



**H O L Y C A T E R I N G**

[www.holycatering.com.ar](http://www.holycatering.com.ar)

## 01

## PARA COMENZAR

— | 5 SABORES A ELECCIÓN | —

## TACOS

*Mini tortilla de maíz crocante con sabores a elección servida con guacamole, refrito y pico de gallo.*

- **Cerdo Braseado** con BBQ casera y cebolla confitada.
- **Hebras de Pollos** en salsa pomodoro.
- Escabeche de **Salmon Rosado** y pepino japonés.
- **Vegetales** a la plancha con reduccion de Salsa de Soja.

## CEVICHES

*Shot de Ceviche a elección servido con su leche de tigre, Batatitas confitadas y maíz tostado.*

- **Clásico** de pescado blanco y ají amarillo
- **Mixto** de pescado blanco, camarón y Aji Limo
- **Veggie** de champignone, portobellos y hongos de pino.

## MONTADITOS

*Brusquetitas en Ciabatta Casera crocante servida en diferentes versiones.*

- **HOLY:** Queso Brie , Tomates Cherrys Confitados y Jabali Ahumado.
- **SARKIS:** Hummus de Calabaza, zucchini y berenjenas crocante.
- **PACIFICA:** Salmon Gravlax, Palta, Mascarpone de lima y eneldo.
- **INMIGRANTE:** Jamon Serrano, Rucula y Manteca de Bañacauda.

## CAUSAS

*Bolitas de papa amarilla terminadas con palta, mayonesa huancaína y polvo de aceitunas negras.*

- Coctel de **camarón** con salsa golf.
- Hebras de **pollo** y aderezo limeño
- de **hongos** y textura de Remolacha.

## TARTARS &amp; CARPACCIOS

- Tartar de **Salmón** terminado con hojas de Eneldo y Slice de Pepino
- Carpaccio de **Pulpo Español** servido con crocante de papa y crema de pimientos ahumados.
- **Steak Tartar** con lonja de Queso Gorgonzola y aceite de perejil
- Carpaccio de **Vegetales Asados** con dressing de lima y miel.



## 02

## ALGO CALENTITO

*para seguir*

— | 5 SABORES A ELECCIÓN | —

### SATAYS

*Sabores seleccionados para comer en palitos con una salsa que lo realce.*

- **Pollo crocante al estilo KFC** con salsa agridulce
- **Keppe de lomo** servido con emulsión de berenjenas ahumadas.
- **Langostino crocante** en coco servido con salsa de mar .
- **Vegetales** asados y Tofu con crema de Remolacha

### EMPANADITAS

*Las clásicas y no tan clásicas con un twis especial.*

- **Lomo** cortado a cuchillo con BBQ Casera.
- **Humita** criolla al estilo Holy
- Atun a la Gallega envuelta en Masa Philo.
- **Queso Brie y hongos** envueltas en masa philo

### BURGERS & PITABREAD

- **Hamburguesa de ojo de bife**, queso cheddar, cebolla caramelizada y BBQ casera.
- **Pollo** aderezado en Philadelphia y eneldo en pan de pita crocante.
- **Pulled Pork** en pan de burger con aderezo especial.
- **Hummus** de porotos negros y Vegetales asados macerados en Pesto de Albahaca

### MINI CUPS

*Miniaturas crocantes para comer con la mano de todas las variedades.*

- **Salmón** y Pistacho aromatizada en Eneldo
- **Papa Rosti** a caballo con huevito de codorniz
- **Queso azul**, peras al torrontés, nueces y polvo de olivas negras
- **Queso de Cabra** con cebollitas caramelizadas al Malbec.

### MINI PLATES

- **Mollejitas** crocantes y espuma de papa especiada
- Sopa de **remolacha y naranja** con crocante de almendra y parmesano
- Croqueta de Salmon y Arroz Yamani sobre emulsion de Palta
- Gua **Bao de Cerdo** en cocción lenta 30 hs.



03

**CAZUELITAS**

— | 1 SABOR A ELECCIÓN | —

RISSOTO DE HONGOS

•

**TORTELLINIS DE ESPINACA**  
en salsa Pomodoro

•

**CLÁSICO GOULASH**  
con Spaetzle

•

**TATAKI DE SALMÓN**  
con papas a la crema

•

**POLLO THAI**  
con arroz pilaf





04

DULCES TENTACIONES

— | 5 SABORES A ELECCIÓN | —



*Clásicos*

DE LA PASTELERÍA

GATTEAU DE CHOCOLATE

•

CHOCOTORTA

•

RED VELVET

•

MINI ROGEL

•

LEMON PIE

•

CHEESE CAKE  
de dulce de leche

*Trifles*

SABORES DULCES EN VASITOS

TIRAMISÚ

•

MOUSSE DE MARACUYÁ  
con chips de chocolate amargo y merengue quemado

•

FRUTILLAS A LA CREMA  
con crocante de vainilla

•

MOUSSE DE CHOCOLATE  
jalea de frutos rojos y brownie de chocolate

•

PANACOTTA DE FRUTILLA  
con mousse de chocolate blanco y bastones de merengue

•

SOPA DE AZAFRÁN  
trufas de choco y coco con crocante de hojaldre