

MENÚ INFORMAL • 2018



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

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 pomodoró.
- Escabeche de **Salmon Rosado** y pepino japonés.
- **Vegetales** a la plancha con dressing de lima y miel.

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 huancaína.
- **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, zuchinni 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 & CARPACCIOS

- Tartar de **atún rojo** con jugo de remolacha y hummus especiado.
- Carpaccio de **pulpo español** servido con crocante de papa y crema de pimientos ahumados.
- **Steak Tartar** con crocante de miga 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 palta.**

EMPANADITAS

Las clásicas y no tan clásicas con un twis especial.

- **Lomo** cortado a cuchillo con BBQ Casera.
- **Humita** criolla envueltas en Masa philo
- **Mariscos** aderezados con alioli especial.
- **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, berenjenas y zuchinis escabechados en pan de pita crocante.

MINI CUPS

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

- **Salmón** y quinua aromatizada en eneldo
- **Papa Rosti** a caballo con huevo 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 **papa y atún** con mayonesa de Cilantro.
- Gua **Bao de Cerdo** en cocción lenta 30 hs.



03

PLATO PRINCIPAL

— | 1 SABOR A ELECCIÓN | —

MALFATIS

de calabaza y espinaca
con crema 4 quesos y nueces de pecan.

•

SALMÓN GRILLADO

en salsa teriyaki sobre hummus
de remolacha y vegetales
quemados.

•

RISOTTO DE CORDERO

braseado con foccacia crocante y
pesto de tomates secos.

•

LOMO ESPECIADO

con crema de pimienta y
papa rostí a caballo.

•

NOODLES

con vegetales salteados, pollo y
langostinos terminado en teriyaki
de piña

BONDIOLITA TIERNIZADA

con boniato aplastado en manteca de miel.

•

LASAGNA AL FORNO

de vegetales grillados, espinaca,
mozzarella y pesto de rúcula

•

TORTELLINI

de ricota casera y espinaca
en salsa pomodoro

•

GULASCH

clásico, con Spaetzle

•

POLLO THAI

con curry amarillo y leche de
coco servido con arroz pilaf y
maní crocante



04

POSTRE

— 1 SABOR A ELECCIÓN —

CRÈME BRÛLÉE
de dulce de leche

MARQUISE DE CHOCOLATE
y crocante de naranja caramelizada

KEY LIME PIE
de limas con crema neutra batida

PANQUEQUES DE NUTELLA
y frutillas a la crema

VOLCÁN DE CHOCOLATE
con corazón de banana split
con helado de crema y garrapiñada

TIRAMISÚ HOLY
con base de mascarpone,
crocante de vainilla y helado de café

SOPA DE AZAFRÁN
trufas de chocolate, crocante de hojaldre
y helado de cassis

0

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 merenguen 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

