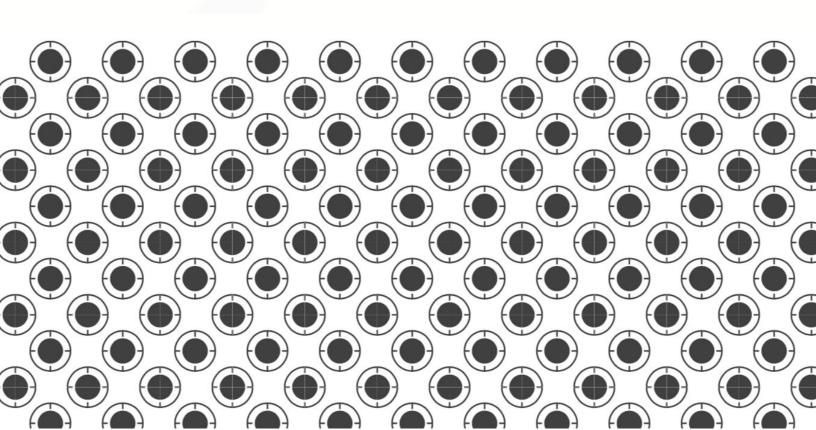
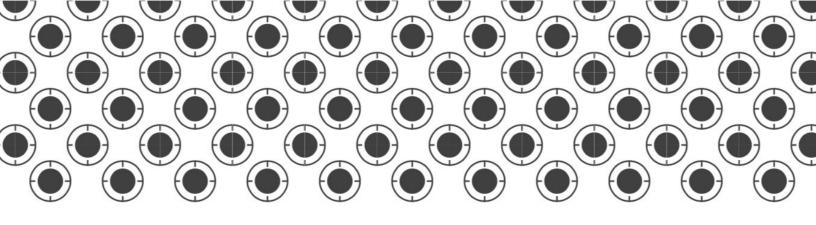


EN TUS FOGONES CULINARY JOY

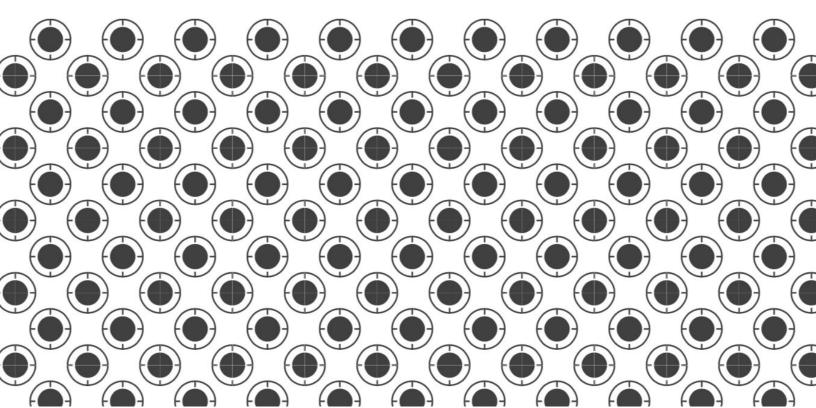
EVENTOS VIRTUALES CENA EMPRESA





¿Cómo funciona?

- 1. Elige tu menú preferido; entrantes, plato principal y postre. También Hay una opcion de menú para veganos.
- 2. Recibe donde tu nos indiques para cada comensal.- Instrucciones básicas para montar tu plato. Cada plato lleva un código QR con un video (de escasos segundos) para que sea fácil y divertido seguir los pasos.
- 3. Compara tu presentación con la del resto del comensales.
- 4. Disfruta de la cena de navidad de forma divertida, sin riesgos como un chef de alto nivel.



MENÚ PARA DOS ENTRANTES

60€ Por persona + 10%IVA



- Capaccio de gambón sobre ensaladilla con sus brotes y pipetas.
- Tomate oriental marinado en soja y miel con queso en flor.
- Canelón de pato gratinado con salsa hoisin y remolacha.

MENÚ PARA DOS PLATO PRINCIPAL

- Jarrete de cordero guisado con pastel de patata y guanciale.
- Pavo relleno de foie, pistachos y puerro con salsa de frutos rojos y calabaza asada a la brasa.
- Carrillera a baja temperatura con setas de temporada y jugo al vino tinto.



MENÚ PARA DOS POSTRES



Elegir 1:

- Tarta de queso cremosa con queso ahumado.
- Mousse de turrón con interior de leche condensada y crujiente de almendra.

ENVÍO INCLUIDO

Mandil personalizado.

(Para mas de 30 menús).

MENÚ VEGANO ENTRANTES

60€ Por persona + 10%IVA

- Ensaladilla de patata con verduras asadas.
- Pate de berenjena a la brasa con pan chapati.
- Salteado de garbanzo con curry y cherries.



MENÚ VEGANO PLATO PRINCIPAL



• Canelones de calabaza rellena de quinoa y guarnición. De espinaca licuada y fresa.

MENÚ VEGANO POSTRES

Elegir 1:

- Carpaccio de naranja con miel y romero.
- Manzana asada con crema de caramelo y brotes.

ENVÍO INCLUIDO

Mandil personalizado.

(Para mas de 30 menús).



DISFRUTA DE TU MENÚ



María Zayas, 24. Madrid

Tel. 635612142

info@entusfogones.es

www.entusfogones.es

