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.

EN TUS FOGONES

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.

EN TUS
FOGONES

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.

EN TUS
FOGONES

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).

EN TUS FOGONES

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.

EN TUS
FOGONES

MENÚ VEGANO
PLATO PRINCIPAL

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

EN TUS
FOGONES

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).

EN TUS
FOGONES

DISFRUTA
DE TU MENÚ