

FOSH FOOD*

CATERING MENUS

**CATERING
2010 MENUS**



1. CENA RUSTICA



CENA RUSTICA:

TAPAS Y RACIONES PARA COMPARTIR

- Aceitunas Marinadas
- Coca de Verduras
- Boquerones
- Croquetas Caseras
- Gambas Rebozadas
- Brocheta de Lomo Ibérico con tapenade

2º PLATO

- Gazpacho de Sandía
- Jamón Serrano
- Pan Mallorquín tostado con ali-oli
- Selección de quesos nacionales con membrillo
- Ensalada mixta Fosh Food con piñones, pasas y tomatitos cherry
- Parrillada de Verduras con Salsa Romesco
- Pimientos de Padrón
- Bacalao Asado en costra de Hierbas Frescas
- Chuletas de cordero con salsa verde

POSTRE

- Tarta de chocolate cremoso con lavanda y mandarina
- Terrina de cava y fresas con cremoso de chocolate Blanco

49,00 euros por persona

IVA no incluido

2. BUFFETS Y BARBACOAS

BUFFETS Y BARBACOAS :

BUFFET MENÚ 1

- Selección de pan con su salsas: humus, tzatiki y romesco
- Ensalada de Mozzarella y tomate con albahaca fresca
- Ensalada mixta Fosh Food con piñones, pasas y tomatitos cherry
- Ensalada de patatas al azafrán con salmón ahumado y rúcula
- Ensalada de ternera ahumada con parmesano y aceite de romero

A LA PARILLA

- Filete de dorada con parillada de verduras
- Costilleja de cerdo al estilo Szechuan
- Espárragos verdes y cebolleta a la plancha con salsa romesco

POSTRES

- Brownie de chocolate y avellanas con caramelo
- Panna Cotta de lavanda con frutos rojos
- Crumble de manzana con mascarpone y vainilla

50 euros por persona,
IVA no incluido

BUFFET MENU 2

- Pan Mallorquín tostado con tomate y ajo
- Ensalada de Pasta Garganelli 'a la putanesca'
- Tabouleh con langostinos, limón en salmuera y yogur de cardamomo
- Ensalada Griega, con aceitunas Kalamata y queso feta y menta
- Ensalada de rosbif asado con rúcula y vinagreta cremosa de trufa blanca

A LA PARILLA

- Entrecote de ternera asada en costra de pimienta servido con polenta a la plancha
- Salmón Teriyaki a la barbacoa con ensalada oriental
- Espárragos verdes y cebolleta a la plancha con salsa romesco

POSTRES

- Tarta de chocolate cremoso con frutos rojos
- Mousse de Mango y Fruta de la Pasión con salsa de coco y cardamomo
- Terrina de fresitas y champagne con albahaca fresca y frutos del bosque

55 euros por persona,
IVA no incluido

SET 3. MENUS



SET MENUS:

MENU 1

- Sopa mediterránea de Pescados y Mariscos con alioli de Azafrán
- Panceta de cerdo ibérico con puré de zanahoria-naranja y jugo de romero
- Terrina de Cava y Fresas con Crema de Chocolate Blanco

40 euros por persona

IVA no incluido

MENU 2

- Lomo de Bacalao Con Porrosalda, Rúcola y Chorizo Ibérico
- Carrilleras de Buey con Tomates secos, Aceitunas negras y Albahaca
- Mousse de mango y fruta de la pasión con salsa de coco y Cardamomo

44 euros por persona

IVA no incluido

MENU 3

- Ensalada de langostinos, aguacate y pomelo rosa con vinagreta de cítricos y cebollino
- Costillar de cordero en costra de romesco con ratatouille y mejorana
- Panna Cotta de lavanda con fresas frescas y vainilla

50 euros por persona

IVA no incluido

MENU 4

- Lubina 'a la Mallorquina' con vinagreta de pasas, piñones y tomates cherry servido sobre una crema de patata y aceite de oliva
- Solomillo de ternera con setas del bosque, polenta y salsa de trufa
- Trufa de chocolate con aceite de oliva y una gelatina de frambuesas y pimientos rojos asados

57 euros por persona

IVA no incluido

4. CANAPES



CANAPES:

MENU 1

- Wrap de pollo Tandoori con yogur de menta
- Tostas de Queso de cabra fundido con miel de trufa y piñones tostadas
- Gazpacho de Sandía
- Brochetas de pollo teriyaki
- Salmón ahumado con eneldo y creme fraiche sobre blinis
- Ceviche peruano con aguacate, lima y cilantro fresco

10 euros por persona

IVA no incluido

MENU 2

- Sopa fría de guisantes y lemongrass
- Kefkas de cordero estilo Griego con salsa de tzatiki
- Tartar de salmón estilo Tailandés con vinagreta de sésamo y jengibre
- Ballontine de foie gras casero con chutney de tomate
- Rollito de primavera con cangrejo y curry verde
- Gambas agri-dulce sobre un pequeño wok de verduras

12 euros por persona

IVA no incluido

MENU 3

Canapés estilo tapas españoles

- Aceitunas Mallorquinas marinadas con piel de naranja y hinojo
- Coca de Verduras
- Boquerones marinados en limón y perejil
- Croquetas caseras de jamón
- Gambas Rebozadas con salsa de alcaparras
- Brocheta de rape y bacon
- Salteado de calamar y chorizo con fruta de la pasión

13 euros por persona

IVA no incluido

PACK DE VINOS



PACKS DE VINOS:

Pack 1

- **Cava:**
Cava Roura Brut Nature
- **Blanco:**
Fosh Blanco - 100 % Macabeo
- **Tinto:**
Fosh Tinto 2007 - Navarra
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

12,50 euros por persona

Pack 2

- **Cava:**
Cava Privat Brut
- **Blanco:**
Jose Pariente, Verdejo Rueda
- **Tinto:** Mazarredo de Ostatu, Rioja Crianza 2006

15,00 euros por persona

Pack 3

- **Cava:**
Juve i Camps, Reserva de la Familia
- **Blanco:**
Blanco Nieva, Sauvignon Blanc, Rueda
- **Tinto:**
Mazarredo de Ostatu, Rioja Crianza 2006

18,00 euros por persona

Pack 4

- **Cava:**
Agusti Torello Mata Reserva
- **Blanco:**
Zarate, Alabariño, Rias Baixas 2008
- **Tinto:**
Legaris, Crianza 2006 Ribera del Duero

26,50 euros por persona

FOSH FOOD*

GOURMET FOOD STORE
YACHT PROVISIONING
COOKING CLASSES
RESTAURANT



tel +34-971-290-108
email INFO@FOSHFOOD.COM
web WWW.FOSHFOOD.COM

CALLE BLANQUERNA 6. PALMA. MALLORCA
ESPAÑA 07003