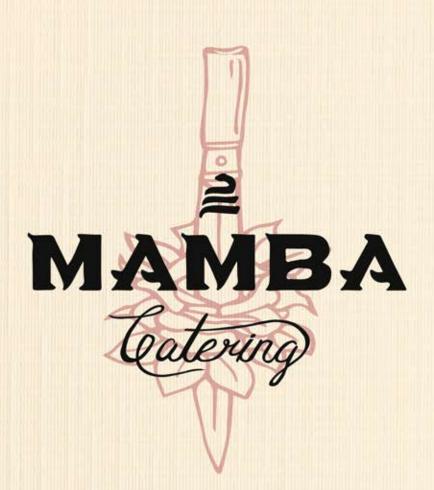
MENU 2022



WWW.MAMBACATERING.COM

PROPUESTA:

LA BASE DE NUESTRA COCINA ES LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS QUE ELEGIMOS, CREEMOS QUE CON UN BUEN PRODUCTO NO ES NECESARIO MANIPULARLO DEMASIADO, NOS INSPIRAMOS EN TECNICAS DE TODO EL MUNDO. CREEMOS QUE DE LA VISTA NACE EL AMOR, ES POR ELLO QUE NOS ESFORZAMOS EN EL ASPECTO VISUAL DE NUESTROS PLATILLOS, LA SUMA DE DETALLES HACEN UNA GRAN DIFERENCIA.





ENTRADAS

ENSALADA CAPRESE
ENSALADA DE PROSCUITTO, DURAZNO, RICOTTA Y ALBAHACA

ENSALADA CITRICA

MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, SUPREMAS DE CITRICOS, QUESO DE CABRA

.MIX DE NUECES Y SALSA DE MANGO Y MARACUYA

CREMA DE TOMATE

CREMA DE TOMATE DESIHIDRATADO, CROCANTE DE PAN.

CHERRYS CON QUESO DE CABRA Y PESTO

CREMA DE HONGOS

CREMA DE HONGOS, CON SETAS Y PANCETA, CEBOLLIN Y CROCANTE

DE CHAPATA

CEVICHE PERUANO
CEVICHE DE PESCA PREMIUM, LECHE DE TIGRE, MAIZ CANCHA Y CAMOTE

CARPACCIO DE RES Laminas de filete de res, arugula baby, alcaparras, aceitunas, parmesano









FUERTES

POLLO EN MOLE
ROULADE DE POLLO ORGANICO, MOLE, ENSALADA DE MIX DE FRIJOLES

PORK CHOP
CHULETA DE CERDO, CHUCRUIT, HONGOS, VEGETALES BABY

BLOQUE DE LECHON
LECHON PRENSADO CON COSTRA CRUJIENTE, MIL HOJAS DE PAPA
Y SALSA DEMI GLASS

ATUN TATAK I ATUN SELLADO, MIX DE HOJAS, SUPREMAS CITRICAS, PESTO DE BETABEL

PESCA BLANCA
FILETE DE PESCA BLANCA CON PIEL CROCANTE, CREMA DE CHILES SECOS,
ELOTE Y QUELITES FRITOS.

SALMON THAI
SALMON, SALSA DE COCO Y CURRY, PURE DE ZANAHORIA ROSTIZADA
VEGETALES BABY

FILETE
FILETE DE RES, PURE DE PAPA TERSO, SALSA DEMIGLACE, CHIPS DE CEBOLLA

NEW YORK STEAK
NEW YORK, MOLE VERDE, PURE DE PLATANO MACHO,
LAMINA DE COLIFLOR









POSTRES

PANNA COTA
PANACOTA DE NATA SOBRE CAMA DE PERAS CARAMELIZADAS

LEMON PIE
BASE DE MASA DULCE, CREMA DE LIMON Y MERENGUE FLAMEADO

CREME BRULEE
CREMA FRANCESA CON TOPPING DE CARAMELO QUEMADO

FLAN DE COCO
FLAN CREMOSO DE COCO, NUEZ CARAMELIZADA Y COCO RALLADO

MOUSSE DE CHOCOLATE
CREMOSO DE CHOCOLATE CON TOPPING DE CHOCOLATE RAYADO

TIRAMIZU CLÁSICO POSTRE EN CAPAS DE MASCARPONE, CÁFE, Y SOLETAS, CACAO









ANCLUYE:

- MENU A 3 TIEMPOS 1 ENTRADAS, 1 FUERTE, 1 POSTRE

-VAJILLA, CRISTALERIA, CUBIERTO, SERVILLETA DE TELA

-SERVICIO DE MESEROS SERVICIO DE CAPITAN Y MESEROS POR 5 HORAS





EXTRAS

DESCORCHE + \$85
HIELO Y REFRESCO ILIMITADO POR 5 HORAS

AUMENTAR EL MENU A 4 TIEMPOS +\$100 2 ENTRADAS, 1 FUERTE, 1 POSTRE

MOBILIARIO + \$120
MESAS DE MADERA Y SILLAS (CROSSBACK, AVANT, TIFFANY)

BARRA DE MIXOLOGIA + \$150 - \$250 Barras vintage de madera, cristaleria premium, Mixologia con Mezcal, ron, gin, tequila o vodka, frutas secas, mermeladas

CANAPES +\$70
6 DIFFERENTES TIPOS DE BOCADILLOS

BARRA DE POSTRES +\$35
VARIEDAD POSTRES PETIT, MONTAJE

HORA DE SERVICIO EXTRA +\$20 SERVICIO DE BARRA Y MESEROS EXTRA