



Propuesta de servicios 2016

¿Quiénes somos?

Somos una empresa de catering constituida por un equipo de profesionales en el área gastronómica y de servicio, dedicados a ofrecer propuestas y soluciones integrales acordes a distintos eventos como fiestas, reuniones de trabajo y toda ocasión especial.

Combinando conocimientos de alta cocina con un excelente servicio, la misión de **La Cestica Gourmet** es agasajar el paladar de sus invitados y vivir una experiencia de buen gusto en su recepción, adaptándonos a sus necesidades.



Nuestros servicios

Ofrecemos una solución integral para eventos, fiestas, reuniones, presentaciones de importantes empresas y una amplia y distinguida clientela privada del país. Entre nuestros servicios se encuentra una propuesta gastronómica gourmet, vajilla, cubiertos, mobiliario, decoración, y un equipo de cocineros, chefs, bartenders y meseros de primera calidad:

- Pasapalos y Platos pasados
- Refrigerios matutinos y vespertinos
- Menús para llevar (empacados tipo lonchera o viandas)
- Menú tipo buffet
- Menú con servicio en mesa
- Chef en su evento
- Estaciones en su evento (Venezolana, Mexicana, Japonesa, Árabe, Colombiana, entre otras.)
- Mesas de dulces, Candy Bar, tortas.
- Mobiliario y decoración





Lista de Pasapalos

Tradicionales

Akrás de ocumo en salsa de tamarindo (buñuelitos de ocumo)
Empanaditas de carne con guacamole picante
Empanaditas de pollo con guacamole picante
Empanaditas de queso con mermelada de ají dulce
Fatay (empanada árabe de acelga) con crema de yogurt
Fatay (empanada árabe de carne) con crema de berenjenas ahumadas
Maracuchitos
Mini gazpacho blanco servido en shots
Mini gazpacho tradicional servido en shots
Mini quiche lorraine
Mini reinas pepiadas
Pasteles de queso y bocadillo
Tartaletas de ajoporro
Tartaletas de champiñones
Tequeños tradicionales con salsa de parchita o sirope de papelón
Volován de champiñones al graten
Volován de ricotta y espinacas al graten

Tradicionales plus

Bollitos pelones rellenos de pollo con crema de cilantro
Brochetas Capressa con pesto de albahaca
Bruschetas de trio de hongos con romero fresco y queso brie
Cachapitas de budare con queso de mano
Cazoletas de plátano con puré de caraotas y queso telita
Ceviche de champiñones
Conchitas de arepitas dulces, crema de queso guayanés y mermelada de guayaba
Empanaditas de cazón con mermelada de ají dulce
Empanaditas de plátano rellenas de queso
Falafel con crema de berenjenas ahumadas (croquetas de garbanzo y vegetales)
Lumpias fritas con salsa agridulce o hoisin
Lumpias vietnamitas con salsa ponzu (rollo de papel de arroz relleno de vegetales)
Montadito mediterráneo gratinado con tomate, pimienta anchoa y queso
Roast Beef con guasacaca o chutney de mango
Wonton relleno de auyama al curry con chutney de tamarindo
Tequeños de hojaldre con salsa agripicante o de guayaba
Yoyos de plátano relleno con queso telita con salsa de papelón



Pasapalos de autor

Brochetas de lomito con chutney de mora o salsa de ciruelas
Boconccini con tomate confitado y pesto
Brocheticas de pollo en salsa de soya y miel
Buñuelos de yuca rellenos de chorizo cubiertos de hojuelas de maíz
Buñuelos de yuca rellenos de morcilla cubiertos de hojuelas de maíz
Carpaccio de lomito en grissini con aderezo cesar tradicional
Cazoletas de plátano con carne mechada y queso telita
Cazoletas de plátano con cazón y queso telita
Cerdo asado con escabeche de cebolla morada sobre totopos de maíz
Chivo en coco sobre casabitos
Conejo en coco sobre conchitas de arepas de maíz
Croquetas de pollo con tropezones de queso y jamón serrano con salsa miel mostaza
Ensalada tartar de lomito con aderezo cesar
Galletas de parmesano y aceitunas con pesto de albahaca y queso de cabra
Galletas de parmesano y romero con tomate confitado y queso de cabra
Hummus (crema de garbanzos) y tabule sobre crujiente de pan pita
Kafta de res y menta (brochetas) en salsa de yogurt
Kibbe crudo con salsa de yogurt sobre crujiente de pan pita
Kibbe frito relleno de frutos secos con crema de berenjenas
Mini asado negro en salsa de papelón y jengibre sobre chips de apio
Mini brochetas de cerdo con salsa de coco y curry
Mini brochetas de lomito glaseado con soya y ajonjolí
Mini brochetas de pollo con mayonesa de curry
Mini deconstrucción de hallaca de gallina
Mini pabellones criollos
Mini polvorosas de pollo
Mini tostaditas mexicanas de carne, queso y guacamole
Mini tostaditas mexicanas de cerdo, queso y guacamole
Mini tostaditas mexicanas de pollo, queso y guacamole
Risotto de Champiñones sobre galleta de queso pecorino
Bocadillos de salmón en pan pumpernickel y mayonesa de eneldo
Roast Beef de cerdo con chutney de manzana
Rollitos crocantes rellenos de lomo al estilo oriental con mermelada de naranja
Rollitos de pollo tailandés con salsa de soya y papelón
Saquitos de papel de arroz rellenos de salmón ahumado y crema de cebollín con salsa ponzu
Tabaquitos de hojaldre rellenos de duxelle de hongos y jamón serrano
Tabaquitos de hojas de parra rellenos de carne de res y arroz con crema de yogurt
Tartaletas de queso brie, miel y nueces
Tomates cherry rellenos con mayonesa de cangrejo y eneldo
Tostones con carne mechada y sirope de papelón
Trufas de higos secos, queso de cabra y ciboulette
Wonton de pollo en salsa de maní o de ciruelas
Wontons crujientes rellenos de cerdo y merrey en salsa de ciruelas
Wontons de cerdo y tallos de bambú en salsa de tamarindo y coco



Pasapalos de autor extra

Brochetas de salmón teriyaki, jengibre y soya
Brochetas mediterráneas de atún con aderezo picante de tomate
Buñuelos de plátanos rellenos con camarones
Causa peruana de pulpo al olivo
Cazoleta de plátano pintón relleno de pudín negro y queso de cabra
Cazoletas de wanton con ceviche de calamares
Ceviche de atún con hinojo y rábanos sobre totopos de maíz
Ceviche de camarones en chips de yuca, ocumo y apio
Ceviche de robalo y mango verde en chips de yuca, ocumo y apio
Ensalada de cangrejo y salmón sobre cestica de masa philo
Ensalada griega sobre cestica de masa philo
Ensalada tartar de salmón ahumado sobre cazoleta de masa philo
Gravlox de salmón y crema agria y wasabi (salmón marinado al estilo nórdico)
Lumpias Thaiandesas
Malamópites (rollitos de cerdo envueltos en masa philo)
Siete potencias playero con aire de galleta de soda servido en shots
Tartar de atún al estilo oriental
Tartar de salmón al estilo oriental
Tostones con ragú de mariscos y cilantro

Pasapalos de autor Premium

Brochetas de langostino tandoori
Brochetas de pulpo al ajillo
Brochetas de vieiras con jamón serrano e hinojo en salsa bernesa
Brochetas mar y tierra al estilo mediterráneo
Gyozas de langostinos con salsa de ciruela o mostaza de rábano
Langostino con sésamo y chutney de mango picante
Langostinos crocantes en panko con guacamole y miel de naranja
Papitas baby con crema agria y caviar
Vieras a la parmesana



Tradicionales

Crema de auyama, aromatizada con amaretto, queso de cabra y almendras
Crema de remolacha con queso guayanés
Crema de tomates con crocantes de ajo
Gazpacho tradicional

Tradicionales plus

Arroz con pollo al estilo libanés
Capresa de berenjena asadas, mozzarella de búfala y tomates manzanos
Chupe de Gallina
Tortelones de ricotta y ajoporro en dúo de salsas
Tortelones de ricotta y tomates secos con crema de leche y pesto

Platos Pasados de autor

Ceviche de camarones (fusión peruano-thai) con chips de batata
Chupe de camarones
Couscous de pollo y vegetales
Ensalada de lomito y papaya verde acompañada de chips de ocumo (thai)
Rissotto de hongos al vino blanco
Mini-trio de pabellón
Tiradito de pez espada caribeño
Sopa de coco y camarones al estilo thai

Platos Pasados de autor extra

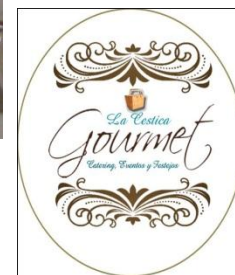
Ceviche de robalo y mango verde con chips de batata, apio o yuca
Tartar de atún
Tartar de salmón
Tuna tataki en sake y soja abrazado en especias con mayonesa de curry

Platos Pasados de autor Premium

Blanquetas de mero y langostinos perfumados con aceite de trufas
Kebabs de cordero al yogurt y menta
Risotto de langostinos
Risotto de langosta



Lista de platos pasados



Refrigerios



Todos nuestros refrigerios incluyen:

- Servicio de café y leche , servidos en termos con dispensador, azúcar y/o edulcorante.
- Jugos naturales o té frío servidos en jarras plásticas.
- Ensaladas de frutas.
- Material desechable (vasos, servilletas, removedores, azúcar, etc.)

Pastelería: Masa de Trigo

Pastelitos de ricotta y maíz
Pastelitos de ricotta y jamón
Pastelitos de ricotta y guayaba
Pastelitos de ricotta y pavo
Pastelitos de ricotta y champiñones
Pastelitos de carne
Pastelitos de queso
Pastelitos de pollo

Pastelería: Dulces y Semi-dulces

Muffins (zanahoria, plain, chispas, manzana y canela)
Ponquesitos
Tortas varios sabores (zanahoria, cambur, frutillas, chocolate)
Arroz con leche
Galletas (Sabores surtidos)
Roles de canela, de chocolate
Roles de manzana y nueces
Roles de frutillas
Tartaletas dulces surtidas
Pastelitos de hojaldre y frutas
Golfeados
Brownies
Palmeritas de hojaldre

Panadería: Masa de Trigo

Croissants con jamón y queso
Cachitos de jamón
Mini pan de jamón
Calzones (champiñones y jamón)
Sándwich deli (varios rellenos)

Panadería: Masa de Maíz

Empanadas criollas (queso, carne y pollo)
Arepas rellenas (carne mechada, queso y pollo)



Menú desayunos para llevar y tipo buffet

Desayuno tradicional

	Menú #1	Menú #2	Menú #3	Menú #4
Principal	Omelette de pavo y queso	Crepe de Champiñones y queso	Huevos revueltos	Bagel de pollo deli
Guarnición	Croissant o pan tostado	Croissant o pan tostado	Croissant o pan tostado	Papas chips
Guarnición	Mermelada y mantequilla	Mermelada y mantequilla	Mermelada y mantequilla	Yogurt firme con frutas

Desayunos de autor

	Menú #1	Menú #2	Menú #3	Menú #4
Principal	Huevos Revueltos	Carne mechada, queso telita y nata	Pollo mechado, queso guayanés y nata	Caraotas, queso blanco y nata
Guarnición	Croissant o pan tostado	Arepa asada o conchas de arepa	Arepa frita o conchas de arepa	Arepa asada o conchas de arepa
Guarnición	Jamón, queso y tocineta	Perico criollo	Huevos revueltos con jamón	Perico criollo



Menú almuerzos/cenas para llevar y tipo buffet

Buffet tradicional

	Menú #1	Menú #2	Menú #3	Menú #4
Principal	Asado negro en salsa de papelon y jengibre	Medallones de ternera	Rollo de pollo cubierto con tocineta y relleno de jamón y queso	Pasticho
Guarnición	Puré de apio	Arroz Verde	Arroz a la jardinera	Pan al ajillo
Guarnición	Plátanos caramelizados	Ensalada tibia de vegetales	Torta de plátanos	Ensalada Capressa

Buffet de autor

	Menú #1	Menú #2	Menú #3	Menú #4
Principal	Polvorosa de pollo	Cordon Blue de pollo relleno de queso feta y tomates secos	Medallones de lomo en salsa de vino tinto	Pastel de chucho
Guarnición	Puré de apio	Ravolis a la crema con pesto de albahaca	Papas salteadas perfumadas con finas hierbas	Arroz blanco aromatizado con finas hierbas
Guarnición	Tomate confitado, relleno de tapenade	Mixtura de lechugas, con queso brie y nueces con aderezo de miel y mostaza	Gratén de vegetales	Ensalada verde con aderezo de cilantro y ají dulce



Menú almuerzos/cenas para llevar y tipo buffet

Buffet de autor extra

	Menú #1	Menú #2	Menú #3	Menú #4
Principal	Rollo de pavo con salsa de vino blanco y coulis de bayas	Lomo de cerdo al romero relleno de orejones de durazno	Envoltini de lomo al Oporto	Conejo al Tarkarí
Guarnición	Puré de batata	Arroz Árabe	Tortelones rellenos de ricotta y espinaca a la crema y pesto	Arroz Basmati
Guarnición	Ensalada tibia de vegetales bebé	Ensalada verde con queso de cabra, nueces y aderezo de cilantro	Mezclum de lechugas con almendras fileteadas y aderezo de ajimirín y miel	Brochetas de vegetales al grill

Buffet de autor Premium

	Menú #1	Menú #2	Menú #3	Menú #4
Principal	Churrasco de dorado en salsa de jengibre y soya	Lomo de atún abrazado en ajonjolí	Variación de kebab de cordero al yogurt	Pisillo de chigüire a la llanera
Guarnición	Papás salteadas y perfumadas con finas hierbas	Arroz jazmín	Cous Cous de vegetales	Arroz Basmati
Guarnición	Ensalada de tallarines de zanahoria y calabacines con Kani y wakame	Ensalada de papaya verde	Ensalada Mediterránea	Ensalada tibia de lentejas anaranjadas con aderezo de piña y especias





Mobiliario y decoración

Nuestro servicio de mobiliario incluye todos los artículos necesarios para la realización de su evento. Todos estos artículos han sido seleccionados con el más mínimo detalle para ofrecer un servicio de primera, con las últimas tendencias y acorde a nuestro estilo gastronómico de Sabores Gourmet.

Nuestro servicio de mobiliario incluye:

- Mesas de 5, 8 y 10 puestos,
- Mesas tipo cocktail
- Ambientes lounge
- Toldos tipo paragua
- Sillas tipo tiffany
- Sillas tipo jardín
- Mantelería

Nuestro objetivo en decoración es crear y hacer su sueño realidad.

Ofrecemos desde los más sencillos centros de mesa, hasta las ambientaciones más extraordinarias que usted desea recrear.

Nuestro equipo de decoración está dirigido por profesionales del área con más de 15 años de experiencia en las mas distinguidas celebraciones privadas y corporativas del país. La creatividad es el primer atributo de selección.



Mesas de dulces





Contáctenos:

Dirección:

Urbanización Cumbres de Curumo, Avenida Salto Caroní, Quinta San Onofre, Municipio Baruta. Caracas.

Teléfonos:

0212.977.46.23/0414.332.51.69/0412.908.36.80/ 0212.243.92.02

Correo electrónico: *lacesticagourmet@gmail.com*

Facebook: *La Cestica Gourmet*

Instagram: *@lacesticagourmet*