

NUESTROS PRODUCTOS (Elaboramos todos los días productos frescos)

LUNCH FRIO

- Bocaditos salados en variados gustos
- Palmeritas acarameladas (no forman parte de la variedad de bocaditos salados)
- Canapés de Salmón ahumado Imperial
- Canapés de Palmitos jamón Cocido sobre roll de pan negro + salsa golf
- Pinchos Capresse (tomate cherry, mozzarella, olivas y albahaca)
- Crostini Italiano (jamón crudo + tomate cherry + oliva + queso)
- Crostini Francés (roquefort apio y nuez)
- Crostini Mexicano (palta langostinos al cilantro y tomate)
- Crostini de Jamón crudo gruyere + higos
- Crostini de mousse de atún huevo alcaparras y morrón
- Pulpo en brusqueta Rucula y tomate
- Salmon ahumado imperial en brusqueta
- Arrolladitos de Palmitos + morrón + jamón cocido + lechuga
- Arrolladitos de Pionono + jamón cocido y queso
- Pincho de pavita (Cubo de pavita + Ananá + cerezas + jamón crudo)
- Copita small de Langostinos
- Langostinos sobre Tomate y palmitos + salsa Cocktail
- Lenguitas de hojaldre con jamón crudo y queso o cocido y queso
- Triangulos de Salmon ahumado queso crema y Rucula

- LAS PICADAS (las picadas se calculan para 5 personas e incluyen 25 panes artesanales surtidos)

- CRIOLLA 6 Quesos Gruyere Sardo Roquefort Gouda y condimentados con pimentón y orégano
Salames criollos, españoles, jamón crudo, jamón cocido, lomito ahumado, bondiola
- ESPECIAL 6 Quesos + Matambrito casero, Pollito arrollado, Peceto al vitel tone, jamón crudo y cocido
- AHUMADA 6 Quesos + Panceta ahumada, lomito ahumado, salmón ahumado, jamón crudo pavo ahumado
- Picada de pollo: (bandeja de 500 grs pollo asado y chimichurri)
- Pollo al escabeche: (bandeja de 500 grs pollo y vegetales cocidos al escabeche)
- Picada de lechón: (bandeja de 500 grs lechón asado cortado en cubos+ chimichurri)

:: SÁNDWICH

- Sándwich triples de miga especiales de jamón y queso
- Sándwich triples de miga surtidos especiales
- Sándwich triples de miga de crudo y queso (en pan negro o blanco)

- Sándwich artesanales en pancitos saborizados

- | | |
|---|--|
| Jamón crudo y tomate en pan negro | Sacramento de jamón y queso |
| Lomito ahumado en pan de cebolla | Sacramento de pollo y morrón |
| Matambrito casero tomate y lechuga en pan blanco | Jamón crudo, queso y ananá |
| Pavita arrollada en pan de oliva y hierbas tomate y cheddar | Jamón crudo, queso, palmitos y salsa golf |
| Jamón cocido, queso, lechuga, tomate y huevo | Chips jamón cocido y queso |
| Atún con morrón y mayonesa pan blanco | Pollito arrollado tomate y lechuga con pan de sésamo |
| Vitel tone en fugazita de manteca | Pletsalej de Pastron y salsa crema de mayonesa y pepinos |
| Pavo ahumado queso cheddar y tomate en pan blanco | Sacramentitos de pechuga de pollo tomate y muzarella |

PEQUEÑOS DETALLES • GRANDES FIESTAS

calle 75 nº 1535 | La Plata | tels. (0221) 457.1827 | (0221) 453.1247 | (0221) 15.602.1122

info@josueechenique.com.ar | www.josueechenique.com.ar

:: LUNCH CALIENTE

- Sandwichs artesanales calientes

- Mini panini de ternera panceta, muzzarella y mostaza
- Mini panini de jamón crudo, tomate fresco + Muzzarella + olivas negras y albahaca
- Mini panini de pollo asado + salteado de jamón cocido, queso y puerros

Fingers foods calientes variados

Supremitas de pollo

Pinchos de pollo, morrón, cebollita y aceituna

Pizzitas especiales o napolitanas

Pinchos de salchichita ahumada+ roquefort + panceta

Albondiguitas en salsa de tomate

Mini croqueta de papa con muzzarella + jamón cocido

Burekas (empanaditas de queso y sésamo)

Empanaditas de jamón y queso

Empanaditas de carne

Empanaditas de pollo

Empanaditas de humita y vegetales

Empanaditas de Espinaca + muzzarella

Soufle de kanikama

Ciruelitas envueltas con panceta

Fingers foods calientes especiales

Pinchos de ternera, morrón, cebollita y olivas

Pincho de Langostinos y Pollo Mexican Style

Mini Fatay

/ Pincho de Bondiola en salsa barbacoa o chimichurri

/ Langostinos Rebozados

/ Empanaditas de Hojaldre rellenas de Atún morrón cebollita

CAZUELAS: todas son de 200 grs.

- Pollo con papas noisettes salsa a elección (crema de champignon / crema de puerros / salsa oscura con hongos)
- Pollito oriental (pollo en tiras, zanahoria cebolla morrones brotes y salsa de soja)
- Pollito y Langostinos al estilo Normandía (papas a la crema cebolla y champignones)
- Lomo con papas rusticas o papas noisettes salsa a elección
- Arroz con mariscos
- Ternera + Papas Rusticas a las hierbas + Vegetales salteados o A la crema de champignon
- Tirabuzones con pollo en tiras + vegetales salteados en oliva

SALSAS A ELEGIR PARA LAS CAZUELAS:

-Salsa Crema de champignón -Salsa Bechamel con Jamón y ketchup -Salsa Oscura de Hongos -Salsa Crema de Panceta y cebolla -Salsa Demiglaze a la Mostaza -Salsa Crema de Puerros y vegetales coloridos -Salsa de chimichurri y salsa criolla con perfume de azafrán

:: DIFERENTES ARMADOS DE MENÚES

PARA CASITAS DE FIESTA Y DOMICILIOS

Cálculos de comidas saladas estimados para 2 hs. de reunión. No incluyen: vajillas, mantelería y personal

Venta mínima 10 menúes

:: Menú de lunch opción 1

- 2 bocaditos salados surtidos

- 3 triples surtidos (mitad jamón y queso y mitad surtidos especiales en 5 gustos)

- 2 sándwich artesanales (gustos a elección entre ellos 1 sándwich de panini)

- 6 calentitos (Pinchos de ternera -supremitas de pollo – pizzitas - pinchos de salchichita – empanaditas criollas)

:: Menú de lunch opción 2

_2 bocaditos salados surtidos

- 3 triples surtidos (mitad jamón y queso y mitad surtido especial en 5 gustos)

- 3 artesanales (gustos a elección entre ellos 1 sándwich de paninis)

- 7 calentitos (pincho de ternera - pizzitas - supremitas de pollo - empanaditas criollas - pinchos de salchichitas)

:: Menú de lunch opción 3 A (venta mínima 10 menúes y luego múltiplo de 5)

- 2 bocaditos surtidos

- 3 triples surtidos

- 3 sándwich artesanales (gustos a elección entre ellos 1 de panini)

- 5 calentitos (Pincho de ternera - supremitas de pollo - pizzitas - empanaditas criollas – pinchos de salchichita)

- con cazuela de pollo 200 grs

- con cazuela de cuadril 200 grs

- Con cazuela de lomo 200 grs

(Cazuela térmica descartable y tenedor)

PEQUEÑOS DETALLES • GRANDES FIESTAS

:: Menú de lunch opción 3 B

- 2 bocaditos surtidos
- 3 triples surtidos
- 3 sándwich artesanales (gustos a elección entre ellos se puede elegir 1 de panini)
- 10 calentitos (Pincho de ternera - supremitas de pollo - pizzitas - empanaditas criollas - pinchos de salchichita, etc.)

:: Menú infantil (venta mínima 6 menú y luego múltiplo de 6)

- 1 chips de jamón y queso
- 1 supremitas
- 1 pizzitas
- 1 pancho

:: Menú de lunch opción 4 (múltiplo de 5)

- 2 bocaditos surtidos
- 1 palmeritas acarameladas
- 2 canapés de salmón ahumado y/o de palmitos
- 1 mini copa de camarones
- 3 sándwich artesanales (a elección)
- 4 calentitos (a elección)
- Con cazuela de pollo 200 grs
- Con cazuela de ternera 200 grs
- Con cazuela de lomo 200 grs
- (Cazuela térmica descartable y tenedor)

Menu lunch opción 5

- 1 pincho capresse - 1 palmerita acaramelada
- 1 crostini de atún
- 1 crostini italiano
- 1 canape salmón ahumado
- 1 pincho de pavita + jamón + cerezas
- 1 lenguita de hojaldre + jamón y queso
- 1 arrolladito de pionono y palmito parisien
- 1 shot de ensalada de camarones
- 3 sándwich artesanales (a elección)
- 10 calentitos elegidos puede incluir
Pincho de langostinos Mexican Style
Pincho de ternera y vegetales

:: **NUESTROS PRODUCTOS DULCES** (recetas de pastelería artesanal con la mejores materias primas)

:: **MASAS FINAS y PETIT FOURS ARTESANALES** (se calculan 2 o 3 por persona)

- Tarteletas masa sablee + crema chantilly frutas (frutillas, durazno, ananá)
- Tartaleta sablee fondant de chocolate dulce de leche + banana y Ganache de chocolate)
- Cuadrado de manzana salteada y streusel
- Arrolladitos de pionono con dulce de leche Arrolladitos de pionono de mousse de chocolate
- Conitos de dulce de leche bañados en chocolate
- Merenguitos con dulce de leche Merenguitos de chocolate y ganache
- Petit four de pasta de almendras + dulce leche y masa quebrada /arriba lleva frutos secos o cerezas marrasquino
- Coquitos con dulce de leche
- Alfajorcitos de maicena dulce de leche y coco
- Alfajorcitos de chocolate
- Bombas (pasta Choux) con crema pastelera de vainilla de crema pastelera de Chocolate y de dulce de leche
- Cuadrado de yemas cocidas al almíbar
- Milhojitas de dulce y chocolate (nuestro Hojaldre es de manteca)
- Folliatelas de crema pastelera y azúcar impalpable
- Lenguitas de hojaldre de manteca rellenas de dulce de leche
- Cañoncitos de Hojaldre y dulce de leche
- Macarrones con Ganache (típica receta Francesa con harina de almendras)

:: **SHOTS VARIADOS** (vasitos dulces)

- Tiramisu: bizcocho húmedo con café + ganache + cacao + crema de tiramisú italiano
- Frutilla: Crema Chantilly + Mousse de Frutilla + Frutillas + Gel de Frutillas
- Chocolate: Mousse de Chocolate + Brownie + Ganache + chips Chocolate
- Dulce de Leche: Mousse de Dulce de Leche + Bizcochuelo Húmedo + Crocantes
- Manzana: Crema Pastelera + Manzanas a la manteca + licor de manzana y streusel
- Frambuesa y Mango: frambuesas biscocho húmedo mousse de mango y gelee de frutilla
- Coco y Menta: mousse de coco + Brownie + ganache y crema de menta + gel de menta
- Naranja y Chocolate: naranjas a vivo + ganache + licor irlandés mousse de mango y gel de naranjas
- Maracuya: Mousse de Maracuya + cremoso de Chocolate + Biscocho húmedo y Gelee de Maracuya

PEQUEÑOS DETALLES • GRANDES FIESTAS

calle 75 n° 1535 | La Plata | tels. (0221) 457.1827 | (0221) 453.1247 | (0221) 15.602.1122

info@josueechenique.com.ar | www.josueechenique.com.ar

:: MESA DULCE ARTESANAL: (Cada postre o tarta de 28 cm. se calcula para 10 persona)

:: TORTAS & POSTRES (pesan aproximadamente de 1,250 a 1,500 grs) rinden 10 porciones

Torta Mousse de chocolate (bizcocho de chocolate húmedo y mousse + arriba frutillas y virutas)

Selva negra (bizcochuelo húmedo de chocolate crema chantilly y cerezas)

Tiramisú (bizcocho de soletillas licor de café y tiramisú italiano)

Merengado (bizcocho de vainilla dulce de leche almíbar y ganache de chocolate)

Milhojas (hojaldre francés clásico y dulce de leche)

Rogel (finas capas de rogel y dulce de leche + arriba merengue y chocolate)

Torta Brownie (brownie de chocolate y nuez + dulce de leche + crema de chantilly arriba merengue)

Sopa Inglesa (pionono húmedo pastelera de chocolate y vainilla + chantilly y frutas)

:: Tartas dulces - de 28 cm. de diam (rinde 10 pers.)

Frutillas (masa sablee + crema de chantilly + frutillas frescas arriba gelee)

Tarta Frutal (masa sablee + crema de chantilly + frutas arriba gelee)

Ganache de chocolate (sablee fondant de chocolate + dulce de leche + ganache + rocklets)

Coco (masa sablee + dulce de leche + coco crema y miel)

Lemon pie (masa sablee + crema de limón y merengue italiano)

Chesse Cake (masa sablee y preparación de queso arriba gelee de frutilla)

Tarta de Frutos Rojos (masa sablee + crema chantilly y frutos rojos)

Tarta Taten de manzanas al caramelo (clásica tarta invertida de manzanas)

:: MINI PORCIONES (delicadas porciones individuales)

Ofrecemos toda la misma variedad de tartas dulces + Rogelitos + Tortitas Brownie + Flancitos + Ensalada de frutas

:: TORTAS de cumpleaños Merengadas forradas en pasta Ballina o terminadas como postre (venta mínima 2 kg.)

- Tortas de Budín Hamburgués receta artesanal hecho con manteca (chocolate y nueces)

- Tortas de bizcochuelo vainilla o de chocolate (relleno a elección)

Dulce de leche, crema chantilly, mousse de chocolate, mousse de frutilla, crema pastelera de vainilla o chocolate,

Ganache de chocolate, tiramisú, mousse de maracuyá.

Otros ingredientes para adicionar: frutas frutillas cerezas duraznos anana frambuesas

Cereales con chocolate nueces almendras merenguitos crocantes rocklets