



## Mesas Personalizadas



### *Mesas Dulces*

Macarons (de diferentes sabores), petit fours, mini tartaletas de limón con merengue, mini tartaletas de chocolate en dos texturas, mini vasitos de tres chocolates, mini tiramisú, trufas de chocolate, mini brownies, mini profiteroles, pastas de té variadas, mini cheese cake, etc.

También pueden presentarse como postres en tamaño real.

Puede enfocarse solo a pastelería francesa, solo a pastelería americana o pastelería internacional.

**Precio por persona: depende del contenido de la mesa**

**Cantidad mínimo: 30 personas**



### ***Mesas de Panes Artesanales y Picoteo***

Panes de: centeno, cereales, nueces y pasas, aceitunas, tomates secos, queso feta, hierbas aromáticas, ajo y perejil, cebolla caramelizada, etc. Scones de queso, aceitunas, hierbas aromáticas, crackers de hierbas italianas, crackers de pimienta negra, palitos de queso

Tablas de quesos y embutidos combinados con fruta.

Pastas saladas como acompañantes de patés (salmón, ricotta, tapenade, etc.), terrina de pesto de albahaca y pesto de tomates secos, hongos portobello, etc.) y cremas artesanales (berenjena, hummus, pimiento asado, yogurt griego, etc.). Quiches variados, pulguitas variadas, mini brioche relleno, y mucho más

**Precio por persona: Depende del contenido de la mesa**

**Cantidad mínimo: 30 personas**

### ***Mesas Mixtas***

Dulce y salado según petición del cliente

**Precio por persona: Depende del contenido de la mesa**

**Cantidad mínimo: 30 personas**