



Canapés y charcutería

¿QUÉ OPCIONES DE PRESENTACIÓN PUEDE TENER MI SERVICIO?



Canapés por charoleo



Mesa de canapés montados



Mesa mixta de canapés y charcutería montada



Mesa de charcutería

CANAPÉS CLÁSICOS

Nuestros paquetes incluyen 6 canapés por persona con 6 variedades diferentes a elegir

Salados:

- Canapé de salmón ahumado sobre cama de queso crema con alcaparras y trocitos de cebolla morada
- Brocheta de camarón empanizado al coco acompañado de salsa de mango o tamarindo habanero
- Volován relleno de queso crema con trocitos de uva y nuez tostada
- Brocheta de uvas de temporada con quesos finos y charcutería
- Mini empanada argentina rellena de carne picada con chimichurri casero
- Mini pizzeta de tocino con cebolla caramelizada en salsa blanca
- Brocheta caprese con tomate cherry, esferas de mozzarella fresco y pesto casero
- Montadito de jamón serrano con higos, queso brie y reducción de balsámico
*(Disponible sólo en temporada)
- Montadito de jamón serrano sobre cama de queso crema, acompañado con uvas de temporada
- Brocheta de espárrago con envoltín de jamón serrano
- Croqueta de papa con crujiente de jamón ibérico

Dulces:

- Shot de mostachón
- Mini brownie con pistaches, frambuesa y sal de mar
- Shot de pastel de 3 leches con fresas
- Fresas con chocolate
- Shot de tiramisú con licor de café
- Mousse de guayaba
- Shot de panacota con frutos rojos
- Mini pan de elote con crema de dulce de leche y palomitas caramelizadas



**Precio por
persona : \$273**

**Servicio a partir de 15 personas*

DAYS GOURMET CATERING

***Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional**

CANAPÉS MEXICANOS

Nuestros paquetes incluyen 6 canapés por persona con 6 variedades diferentes a elegir

Salados:

- Taquito estilo ensenada de pescado capeado, aderezo mayo spicy y tortilla de jícama
- Brocheta de camarón empanizado al coco acompañado de salsa de mango o tamarindo habanero
- Mini sope de maíz azul con cama de frijoles adobados y chicharrón en salsa verde
- Mini shot de verduras al grill con aderezo de alcachofa
- Mini enchilada potosina en cama de lechuga con pico de gallo y salsa guacamole
- Shot de flauta de pollo o res en salsa de aguacate
- Mini sope de cochinita pibil
- Mini quesadilla de maíz azul rellena de rajas
- Mini crepa de pollo al horno bañada en salsa poblana

Dulces:

- Mini pastel 3 leches y coco tostado
- Brocheta de ate con queso
- Mini pan de elote con crema de dulce de leche y palomitas caramelizadas



**Precio por
persona : \$273**

**Servicio a partir de 15 personas*

DAYS GOURMET CATERING

***Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional**

CANAPÉS ASIÁTICOS

Nuestros paquetes incluyen 6 canapés por persona con 5 variedades diferentes a elegir

Salados:

- Mini poke bowl de atún fresco ó salmón
- Gyosa rellena de short rib
- Camarón tempura en cama de lechuga
- Mini bowl de yakimeshi con salsa ponzu
- Mini bowl de coles de brusselas fritas con salsa de anguila y cacahuates caramelizados
- Rollito primavera de verduras con salsa de cacahuete
- Rollito primavera frito

Dulces:

- Shot de mostachón con frutos rojos
- Mini brownie
- Mousse de yogurt y maracuyá
- Fresas con chocolate



***Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional**

**Precio por
persona : \$294**

***Servicio a partir de 15 personas**

DAYS GOURMET CATERING

CANAPÉS AMERICANOS

Nuestros paquetes incluyen 6 canapés por persona con 5 variedades diferentes a elegir

Salados:

- Mini cheeseburger con cebolla caramelizada* + \$25 por pieza
- Mini pizzeta de peperoni
- Dedito de mozzarella empanizado con baño de salsa pomodoro
- Mini bowl de patatas bravas

Dulces:

- Mini cheesecake con frutos rojos
- Mini brownie con malvaviscos asados



Precio por
persona : \$273

*Servicio a partir de 15 personas

DAYS GOURMET CATERING

*Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional



MESAS Y TABLAS DE
CHARCUTERÍA

TABLAS DE QUESOS Y CARNES FRIAS

Carnes Frías:

- Jamón de pierna
- Pechuga de pavo natural
- Jamón serrano
- Salami con pimienta
- Chorizo español

Quesos:

- Queso manchego
- Queso manchego con jalapeño
- Queso cheddar
- Queso oaxaca enchilado
- Queso de cabra
- Queso crema con mix de macha y arándanos

Complementos:

- Nueces
- Aceitunas
- Pan (centeno, baguette, finas hierbas)
- Frutas de temporada (fresas, higos, uvas, melón, etc)
- Galletas gourmet
- Ate de guayaba o membrillo
- Mix de pretzels



Precio por
persona : \$226

*Servicio a partir de 25 personas

DAYS GOURMET CATERING

*Nuestros servicios incluyen desechables biodegradables, pueden incluir loza y cristalería por un costo adicional

Costos de montaje

Ubicación:

Monterrey o San Pedro

Servicio de 10 a 29 personas: \$1,200

Servicio de 30 a 99 personas: \$1,800

Servicio para 100 ó más personas: \$2,500

Ubicación:

San Nicolás, Guadalupe, Santa Catarina

Servicio de 10 a 29 personas: \$1,800

Servicio de 30 a 99 personas: \$2,500

Servicio para 100 ó más personas: \$3,500

Nota:

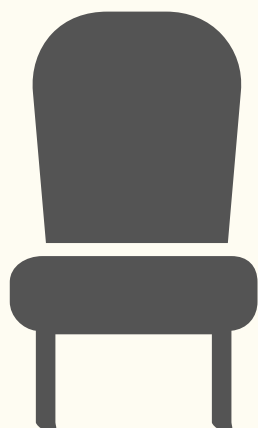
Los precios de montaje pueden variar de acuerdo al estilo de mesa decorativa que elija el cliente



MESEROS



DECORACIÓN FLORAL



MOBILIARIO



LOZA, CRISTALERÍA Y
MANTELERÍA

DAYS GOURMET CATERING

*¡Comunícate con
nosotros!*

Teléfono: 818 253 88 27

E-mail: info@daysgourmet.com

DAYS GOURMET CATERING