



ESPECIALES DE NAVIDAD DE LA DISTRIBUZIONE

Para empezar con picaditas:

- Queso Brie relleno de Cranberries y Pecanas, envuelto en Masa de hojaldre, \$45 x750g
- Queso Camembert Ahumado en Madera de Manzano con topping a elegir: \$25x 200g
- Tangy Cherry de Cerezas y balsamico - Holiday Sweet Fig relish de Higos con Manzanas ó Whole Cranberry Sauce y Bourbon.*
- Brie relleno de Moras enteras y reducción de Mora Ishpingo, envuelto en masa de Hojaldre., \$45 x 750g
- Queso Brie entero, rueda de 30cms, relleno de Tocino y Hongos, 20 pers, \$120
- Paté de la casa, Foie de higados de pollo con Topping de Higos Holiday Relish ó Cebollas Caramelizadas. Molde para 10pers, \$40
- Paté en Croute de Charcuteria, envuelto en masa de pastelera, 10-12pers, \$30
- Cheese Spread log, Rollo de queso de Cabra con Arandanos, damascos, nueces, pecanas y Miel, 500g, \$35
- Trio de Dips para picar con Tostaditas. \$30
- Eliges 3 de la siguiente selección:*
- Hummus Pimientos - Hongos Mixtos marinados - Pesto Genovese de Albahaca - Pesto de Rucula - Pesto Rosso - Caponata de Berenjena, Pimiento , Hongos y Zucchini al Grill - Paté de Aceitunas Negras.*
- Bola de Queso de Cabra con Cranberries y Nueces, 8 pers, \$35
- Bola de Queso, Pistachios y Miel, 8 pers, \$35
- Bola de Queso de Nueces, Pecanas y Piña confitada, 8 pers, \$30
- Cake Sandwich en capas de Salmon, Tzatziki y Aguacate/huevo, tomate y Aguacate, 8pers, \$35
- Sushi Cake, 8pers de Salmón, Aguacate, cangrejo, \$55

Tus Principales:

- Jamón Navideño y Duraznos Confitados en Amaretto, (10pers) , \$110
- Viene con Salsa de Cebollas Caramelizadas y Ciruelas del Bosque Confitadas*
- Jamón de Praga entero, \$300
- Pechuga de Pavo enrollada en trenza de Tocino Ahumado en Madera de Manzano , (10pers), \$ 120

Pavo entero con relleno de Pavo y Ciruelas y Duraznos confitados, \$250, (20 pers)
Cochinillo Tipo Español, a fuego lento, (20pers), \$250
Smoked Rack of Ribs. Un costillar entero de Cerdo Ahumado listo solo de calentar,
(12pers) \$160
(Disponible tambien 1/2 Costillar) \$80
Roast Beef con Hongos mixtos Silvestres y reduccion Balsámico, \$140, (10pers)

Tu selección para acompañar:

-Relleno de Pavo, 750g, \$20
-Duraznos enteros confitados en Amaretto, 750g, \$15
-Salsa Tangy Cherry Delish, \$15
-Salsa de Ciruelas del Bosque confitadas en jengibre, 250g, \$10
-Salsa de Whole Cranberries, 250g, \$10
-Salsa Chunky Blueberries para acompañarlo, 250g, \$15
-Salsa Blueberry Smokey BBQ, 250g, \$10
-Cebollas Caramelizadas, 250g, \$10
-Yams caramelizados (Camote Naranja en rodajas caramelizados con especias al
horno) , \$30 (10pers)
-Ensalada Coleslaw con Manzanas, \$35 (10pers)
-Caesar salad Dressing para Lechugas Romanas, 750g, \$35 (10pers)
-Budin de Acelga y tres quesos, \$40 (10pers)
-Budin de vegetales y 3 quesos, \$40 (10pers)
-Torta de Humita de Queso rallado fresco, 12-15pers, \$45 (10pers)
-Tortilla de Papas en capas con queso, cebollas y tocino ahumado, \$ 35 x 10
personas

Panes Rellenos de El Paneficio para desayunar:

-Pan relleno de Jamón y Queso, 8 pers \$25
-Pan relleno de mandarina, 8 pers \$20
-Rosca de Manzana, y Almendras con Crema Inglesa, 8pers, \$30
-Pan relleno de Bluberries y Crema Bavaria, 8pers, \$20
-Rollos de Cranberries y nueces, 6unidades, \$15

Tus Finales:

-Delicia de Natal, Christmas Cake de frutos macerados y secos, bañado en
Rompope con Maná de Oro, crema de Almendras, 8 personas, \$30
-Vacherone Constantine de Pavlova de Suspiros, con Crema de Pistachios,
12-15pers, \$100
-Turron de Pistachios en masa de Chocolate crumbs, semifreddo, 15pers, \$90
-Triple Chocolate Red Velvet Cheery, 10pers, \$100
Princesa de Savoia, Pistachio Cream entre Masa de hojaldre con pistachios bits,
\$100
-Chocolate Marquise Mousse, 15 pers, \$65
-MontBlanc de Marrón Glacé, con Pavlova de Suspiro, hojaldre, cacao y Crema,
12pers, \$100
-Apple Pie Cream pie, 8 personas, \$45
-Royal Pecan Pie, 6 pers, \$50
-Blueberries frescos, Libra, \$15
