



Pasabocas Coctel

Precio: \$18.000

Pasabocas fríos

Ceviche de salmón y mango
Ceviche de camarón
Bocado primavera en papel de arroz
Mini causa rellena de cangrejo
Vol au vent de plátano y ceviche de pescado
Espárragos albardados con jamón serrano
Shot de ensalada de pulpo mexicano
Brochetas de tomate y bonconcinco
Foccacia con jamón ahumado
Shot de bloody mary de mariscos
Shot de ceviche de pescado y leche de coco
Bocado de salmón y siracha
Ceviche de camarón y chicharrón frito
Papas richi con mousse de salmón
Montaditos de roast beef y queso gruyere

Valor: \$ 18. 000 c/u

Pasabocas calientes

Pork belly con arepitas caseras
Spring roll de camarón y chile dulce
Brochetas de pavo con teriyaki
Croquetas de cangrejo
Empanada de posta cartagenera
Carimañola de langostinos
Mini hamburguesa de ribeye
Kofta de cordero
Empanadas chilenas de mariscos
Anticuchos de lomo

Radisson Cartagena Ocean Pavillion Hotel

Bombones de pollo tempura
Langostino con mayonesa de ají panca
Croquetas de cucayo frito con camarón
Mini albóndigas de cilantro y sésamo
Empanaditas de palmitos frescos y queso gruyere
Wontones de pollo y jengibre
Arancini de zetas silvestres
Pincho de pollo o res

Valor: \$18. 000 c/u

Pasabocas dulces

Macarones variados
Variedad de trufas
Verringe de mango y lima
Petit four de chocolate y baileys
Mini red velvet cake
Dulces típicos (cocadas, panelita, enyucado)
Granizado de kola roman y leche evaporada.
Shot de tomate de árbol y limonaria
Mini tartas de banano y nutella
Wontones de arequipe.
Mini brownie de pecana
Mousse de chocolate blanco y jengibre
Mini pie de limón
Mini tiramisú
Tartaleta de frutas
Mini pie de coco

Valor: \$ 12. 000 c/u