

Finger Food

En castellano significa “comida que se come con los dedos”, si bien ya hace tiempo que existe, por su practicidad este tipo de comida sigue en vigencia.

La filosofía del *finger food*: **es el arte de combinar lo chic y lo informal, lo gourmet y lo práctico**, lo delicado y lo divertido. Son un conjunto de recetas de cocina tradicionales o actuales presentadas en pequeños bocados individuales con un toque vanguardista, que conforman un menú con sus entrantes, platos principales y postres, todos ellos dispuestos en un bufé donde cada uno se sirve lo que desee. O en forma de coctel.



Es **un concepto de comida más bien informal y distendida**, sin necesidad de cubiertos ni mesas para los asistentes.

La clave de los *finger food* es conseguir **sintetizar un plato con todos sus sabores concentrados en tan solo un bocado**. La idea es que este pueda ser fácilmente tomado con los dedos y llevado a la boca, sin mayores complicaciones.

En un bufé de este tipo es importante la diversidad de platos, de texturas, sabores y presentaciones. Para elaborar cada receta es vital **tener en cuenta la filosofía de los cinco sentidos**, que consiste en que sea atractivo para todos los sentidos: la vista, olfato, gusto, tacto, y oído.



Además de sabrosos, que sean **visualmente atractivos y muy creativos**, la presentación es clave, se juega con colores, texturas y sabores. Consigue sorprender a los invitados... sabores espectaculares, aromas deliciosos, que en boca sea agradable y con texturas apetitosas, crujientes, cremosos, espumas....

El bufé *finger food* te ofrece varias ventajas, su atractiva presentación lo convierte en algo goloso y muy apetitoso para los invitados, se ahorra tiempo y energía al ser confecciones miniatura, los tiempos de cocción son mucho más cortos y además podrás añadir **una gran variedad de platos en el menú**, para todos los gustos, incluso platos saludables y bajos en calorías.







Los recipientes deben ser los adecuados para cada plato, que sean lo máximo de cómodos posibles para el comensal, recuerda que está de pie y lleva una copa y una servilleta en la mano. Y al final de la velada sirve los postres, para marcar un orden. También se pueden repartir los alimentos en distintas mesas para que los invitados no se aglomeren en un solo espacio. Pon aparte la bebida, y **no te olvides de las servilletas es un básico**, esparce servilletas por todas las mesas.

















Una de las presentaciones más innovadoras es **presentar la comida en unas cucharas de diseño**, en las que podrás poner desde un bocado de pulpo a la gallega, un arroz negro, unos calamares con mayonesa, lo que se te ocurra.









Wedding **BEAT**











No nos olvidemos de los postres, al servir tantos platos tienes la posibilidad de ofrecer entre dos o tres platos de postres, uno más refrescante, sano y menos calórico como una brocheta de frutas con chocolate. Otro podría ser un clásico, algo que siempre funciona, como un postre de chocolate y finalmente algo de repostería creativa y ligera, **un mini *lemon pie* o tarta de queso con frambuesa servido en vaso.**

***Finger foods* es un nuevo concepto de gastronomía que propone disfrutar de la comida con menos formalismos y más creatividad, y con mucho sabor. Recuerda que en lo concentrado está lo mejor.**













La palabra francesa *buffet* se ha formado otra en español: **bufé**, que se usa con el significado de '**comida en la que todos los alimentos están dispuestos a la vez para que los comensales, de pie, elijan lo que prefieran**' y '**mesa o conjunto de mesas donde, en reuniones o espectáculos públicos, se ofrecen variedad de platos.**

Puestos Food Trucks

Estos puestos de comida que se usan para los bufés, crean un gran movimiento durante el evento. Los invitados se levantarán, se moverán por la zona, charlarán, reirán, interactuarán con los invitados que no conozcan. Los 3 elementos que deben cumplir son: calidad del producto, buen servicio, buena decoración.

La variedad de estos puestos es inmensa. Se pueden contratar desde puestos de quesos, sushi, dulces, hamburguesas, panchos, etc. Además, son una opción al alcance de todos los bolsillos, su precio dependerá de la cantidad de estaciones y comida, así como de la elaboración de la misma.













La Creperie de Marionne

CREPS DOUGOS

Nutella, Chocolata blanche i negra
Sucre i cannelle
Miel i noix
Lait condensada
Miel i Nutella: praline, mûre, raisin
Sûls de l'et

CREPS SALATS

Persil i fromage
Fromage blanc / oeuf i melon
Fromage blanc / roquefort, oeil i noix
3 Fromages: Emmental, Cheddar, Roquefort
Fromage blanc, Comté, noix
Tomate, avocat i blanda

* Compléments: olives, noix, aneth
coeur, patate, etc.

* Fais la combinaison que tu veux!

Fais-le une fois!

croqueras à

taille (Dessert) 10€

10€ le repas de midi

Et aussi : l'apéro qui te va

avec 10€ de boissons

ou 15€ de boissons

ou 20€ de boissons







ICE CREAM

Vanilla with fresh
Strawberries & Cream
English Toffee Fudge
Lemon Cheesecake
Elderflower & Champagne
Sicles

Choice of Lollies

Waffle Cone 50p each



CAFE MARTINEZ

TRUCK

M

TRUCK

M

TRUCK





Barras de Bebidas



1. Decoración en la barra de bebidas

Decidirse por colocar una barra de bebidas es dar un paso al frente de cara a las últimas tendencias de recepciones y fiestas de bodas, pero la cosa no queda ahí. Ésta deberá ir en perfecta armonía con su matrimonio en la playa, *shabby chic* o sin perder ese aire romántico que debe envolver a toda boda. Un repaso breve sería **no olvidarse de la presencia de las flores, follaje y velas**, al margen del estilo. Para los más inclinados por lo rústico los objetos de madera, metal, el vidrio. Luces de neón y los modulares blancos si será algo más elegante y minimalista.



2. El autoservicio y las múltiples formas de adaptarlo a su estilo

Una barra autoservicio tiene que ser alimentada constantemente. Pueden implementar uno para cervezas y otra para los líquidos sin alcohol, las preferidas de los matrimonios en el campo. Pero con un poco de imaginación pueden ser incluidas sin problemas en las bodas industriales en el que deberán **buscar recipientes acordes con el estilo**, como el metal. Para los novios hípster o *vintage*, los cajones, macetas, baldes o los baúles de madera tienen una presentación acorde con el perfil más desenfadado, pero al tiempo acogedor.



3. Pizarras: efecto boho y rústico en su barra

Otro de los grandes secretos a voces con las barras de matrimonio es que tienen por objetivo recrear un mini bar, en la medida de lo posible. Pero con ese toque personal de los novios y a tono con el estilo de su boda. Y dado que las pizarras negras son el símbolo indiscutible de toda taberna, es el **tipo de decorado más vistoso y contemporáneo** que le pueden dar a la suya y para muestra un botón.



4. Que no falten cervezas artesanales

Las cervezas artesanales son una tendencia a donde vayan. Si el presupuesto lo permite, no duden en colocar como mínimo 3 variedades, ideal 4 o 5. Colóquenlas en tachos o baldes metálicos como barra autoservicio. No necesitarán nada más para hacer felices a sus invitados. De igual forma **pueden ser adicionadas a su barra de bebidas convencional a modo decoración**, pues estas por lo general tienen botellas con etiquetas coloridas o muy particulares.



5. Las letras gigantes y su aire retro

Sobre todo, los novios que busquen una decoración vintage de boda, deberán considerar esas **letras gigantes en su barra de bebidas**. Le dará ese aire setentero que sabemos, adoran y le dan ese espíritu añejo tan de moda. Por nada olviden las luces blancas en línea.





6. Las coloridas bebidas no alcohólicas y su impacto decorativo

Siempre se piensa en champaña, vinos, whisky, vodka, ron, y por supuesto pisco, pero las barras y bebidas no tienen que tener solo alcohol. Además de gaseosas y agua, **existe todo un abanico de posibilidades detrás de los cocteles frutados**, los *mocktails*, los jugos con aguas gasificadas, limonadas originales y los famosos *frozens*. Lo maravilloso es que estas coloridas bebidas gracias a las frutas se pueden colocar en divertidos frascos, pomos, botellitas o jarras que le darán ese toque singular a la decoración de su barra. Muy atractivas a la vista e ideales para satisfacer todo tipo de sed.





7. Barra de bebidas móvil

Darle un poco de movimiento a su barra resulta ser otro de los grandes atractivos detrás de ellas. Pequeños coches que den vueltas por su recepción surtidos de refrescantes bebidas. Cervezas, vinos, espumantes y cocteles podrán ser servirse en el acto.







Bubbly Bar





Personalicen sus vasos y botellas

Los **vasos souvenir para bodas en vidrio o plástico son tendencia**. Lo mismo sucede con las cervezas artesanales, que comunicándoselo a su proveedor podrán añadir algún adhesivo y convertirla en un souvenir único para su gran día. Añadirá ese toque personal del que hablábamos será necesario para tener una barra de bebidas inolvidable.





Tortas

NUEVAS TENDENCIAS
1 KILO PARA 10 PERSONAS
Precio



























Tier By Tier



Tier By Tier



























Personalizado







Despedidas de soltero





















































PLAYGROUND
COOL. EASY. FUN.





















1st
communion
TOMY









Cuando estáis probando las distintas tartas y quieres más por la cara, así que simulas no saber cuál te gusta







Expectations



Reality



Pasteles redondos

15
CENTÍMETROS



4-6
PORCIONES

20
CENTÍMETROS



8-10
PORCIONES

25
CENTÍMETROS



20-24
PORCIONES

Pasteles rectangulares

18x28
CENTÍMETROS



12-15
PORCIONES

23x33
CENTÍMETROS



20-24
PORCIONES

28x38
CENTÍMETROS



35-40
PORCIONES

30x46
CENTÍMETROS



50-55
PORCIONES

Porciones de tortas



•20 porciones•



•40 porciones•



•64 porciones•



•45 porciones•



•75 porciones•



• 100
porciones •



• 120
porciones •



• 135
porciones •



• 210
porciones •

CURIOSIDAD....



CUPCAKES

Masa suave y delicada
Siempre tienen cobertura
Puede tener relleno
Más esponjoso y liviano que los muffins



MAGDALENAS

Nunca se decoran
Son esponjosos y tiene una montañita
Sabor parecido al del bizcocho



MUFFINS

Puede ser dulce o salado
No lleva cobertura
Pueden tener chips de chocolate o frutas
Masa más densa