

Gustavo Catering tuo välimerellistä tunnelmaa tilaisuuteesi – loihdimme pikkupurtavat toiveidesi mukaan, kuten esimerkiksi:

Italialaiset antipastit:

- Karitsatartar, keltuaista ja friteerattua kaprista
- Sokeri-suolattua ankanrintaa, kapris kreemi ja friteerattua shalottisipulia
- Savustettua vasikan kieltä ja tomaatti-jalapeno-salsa
- N'juda makkaralla maustettu siitakesienipiiras
- Lime marinoituja katkarapuja ja maa-artistokka pannacotta
- Paahdettua punajuurta, taleggio-mousse ja punajuurisiirappia
- Burrataa, basilikaa ja minttua
- Foccaccia, tryffeli-tuorejuustoa ja basilikaa

Espanjalaisia pintxoja:

- Maitovasikkaa, rapeaa leipää ja savupaprikamajoneesia
- Ankan sydäntä, friteerattuja linssejä ja rakuunamajoneesia
- Lohi/siika chevice ja guacamole
- appelsiini-chili marinoituja sinisimpukoita
- Latva-artistokka munakas
- Herkkusieni munakas
- Salmorejo (kasviskeitto), kananmunaa ja serrano kinkkua

Turkkilaisia mezejä:

- Karitsan paahtopaistia, karamellisoitua munakoisoa, minttua ja sumacia
- Gustavon lammasmakkaraa, marinoitua punasipulia ja fetajuustovaahtoa
- Maissikana mousse ja harissa creme fraiche
- linnunmaksaterriini ja dukkah
- Mausteista paprika kreemiä (muhammara) ja vihreää parsaa
- Granaatti-omena tabouleh
- Baba ganoush

Gustavo Cateringin ammattilaiset loihtivat tilaisuutesi suussa sulavan menun viineineen joko istuvana illallisena tai noutopöytänä – kuten toivot:

Menuesimerkki 1.
Nizza

Punajuurella graavattua lohta,
pikkelöityjä vihanneksia ja
herkkutattia

Sokeri-suolattua ankanrintaa,
grillattua persikkaa ja tumma
valkoviinikastike

Maitosuklaakreemi, vadelmaa
ja mantelia

Menuesimerkki 2.
Huelva

Pinta poltettua lohta, mini-
popcorn ja
korianterimajoneesi

Grillattua iberico-porsaan
presaa, manteli-perunapyrettä
ja mojo rojo -kastiketta

Churrot ja vaniljakastiketta

Menuesimerkki 3.
Milan

Vitello tonnato

Grillattua lohta, kurpitsaa,
broccolinia ja
valkoviinikastiketta

Oliiviöljykakku,
maitokinuskia ja persikkaa

**Menuesimerkki 4.
Piemonte**

Tryffelillä maustettua savustettua
munakoisokeittoa

Ankan rasvassa kypsennettyä
maissikanan koipea ja
sitruunapolentaa

Rosmariini pannacotta ja
karamellisoitua ananasta

**Menuesimerkki 5.
Marmaris**

Muhammara (mausteinen
paprikakreemi) sekä vihreää ja
valkoista parsaa

Paahdettua munakoisoa, mantelia,
siitakesieniä ja fetajuustoa

Espresso pannacotta

**Menuesimerkki 6.
Bologna**

Vasikan kieltä, rapeaa sipulia,
piparjuurta ja rucolaa

Tagliatelle Cacio Pepe

Kurpitsakakku ja mascarpone-
vanilja-mousse

**Kerro, minkä välimerellisen keittiösuuntauksen tai viinialueen tunnelmaan
haluat vieraasi johdattaa ja loihditaan yhdessä juuri siihen sopivat menut.**