



MENÚ FUSIÓN

HINDÚ
MEDITERRÁNEO

HALAL





MENÚ

VEGGIE

ENTRANTES

(Tapas para compartir)

Mini samosas de espinacas y queso manchego

Samosas clásicas indias rellenas de espinacas al estilo catalán (con pasas y piñones) y un toque de manchego curado.

Pakoras de verduras mediterráneas

Berenjena, calabacín y pimiento rebozados en harina de garbanzo con especias suaves.

Hummus de garbanzos al curry con crudités

Hummus clásico aromatizado con garam masala y comino, acompañado de crudités y pan naan tostado.

Gazpacho especiado con cilantro y jengibre

Mini vasitos de gazpacho fresco, perfumado con especias indias.

PRINCIPALES AL CENTRO

(Formato buffet)

Paella vegetariana masala

Paella de verduras mediterráneas (alcachofa, judía verde, pimiento, garrofón), cocinada con especias indias suaves (cúrcuma, cardamomo, clavo).

Palak Paneer con queso fresco español

Versión del clásico curry de espinacas, elaborada con requesón y mató catalán en lugar de paneer.

Chana Masala con pan de cristal

Curry de garbanzos especiado servido con pan mediterráneo o fino y crujiente.

Ensalada de lentejas con aliño hindú

Lentejas pardinas con tomate, cebolla y pepino, aderezadas con limón, cilantro, comino y un toque de yogur.

ACOMPAÑAMIENTOS

Naan con aceite de oliva virgen extra y romero

Parathas rellenos de escalivada

POSTRES

Kheer con azafrán y almendras

Arroz con leche indú, servido frío con almendra laminada y piel de naranja.

Tarta fina de manzana con cardamomo y helado de menta

Tarta tatín especiada con cardamomo, acompañada de helado de menta y chips de chocolate.

BEBIDAS

Lassi de mango con hierbabuena

Vino tinto joven del penedès





MENÚ

CARNE Y PESCADO

ENTRANTES

(Tapas para compartir)

Mini samosas de pollo al curry

samosas rellenas de pollo especiado con curry suave y aceitunas verdes picadas.

Pakorras de bacalao con alioli ligero de cilantro

Buñuelos de bacalao rebozados en harina de garbanzo, acompañados de un alioli suave aromatizado con cilantro.

Kebab de cordero con especias mediterráneas

Brochetas de carne picada de cordero con comino, menta y hierbas provenzales, cocinadas al estilo tandoor.

Tosta de pan de cristal con pollo tikka y pimientos asados

Finas tostadas con dados de pollo tikka y pimientos mediterráneos al horno.

PRINCIPALES AL CENTRO

(Formato buffet)

Paella mixta masala

Paella de pollo, marisco y verduras mediterráneas, perfumada con especias indias (cúrcuma, cardamomo, clavo).

Butter chicken a la catalana

Pollo en salsa cremosa de tomate y mantequilla, con un toque de almendra marcona.

Cordero al curry con romero y vino tinto

Guiso de cordero con salsa de especias indias y un acabado mediterráneo con hierbas y vino.

Lomos de merluza en salsa de coco y lima

Filetes de merluza sin espinas, cocinados al vapor suave y servidos con salsa ligera de coco, lima y especias aromáticas.

ACOMPañAMIENTOS

Maan con aceite de oliva virgen extra y tomillo

Parathas rellenos de setas especiadas y cebolla caramelizada

POSTRES

Kulfi de pistacho con aceite de oliva virgen extra

Helado tradicional indio con pistacho, enriquecido con un toque mediterráneo de aove.

Crema catalana al cardamomo

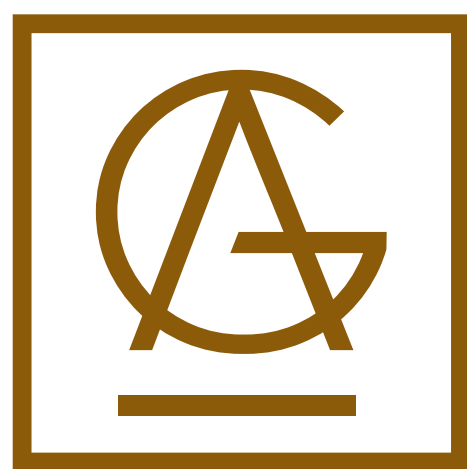
Versión especiada del clásico postre, aromatizada con cardamomo y azafrán.

BEBIDAS

Lassi de mango con hierbabuena

Vino tinto joven del penedès





LUX GALA
CATERING

EVENTOS • BANQUETES • COCTELERÍA

691 511 298 - 614 454 501
hola@luxgala.es
www.luxgala.es

