

Degustación del catering

Chicas, ¿cómo andan? Ante todo me gustaría aclarar el malentendido de ayer . Para las que no saben de qué hablo, una tal Paula Monet comentó haciéndose pasar por mí en el posteo del miércoles . Sinceramente no tengo idea de quién es, no la conozco , nunca antes la había escuchado nombrar y no entiendo con qué fin pudo haberlo hecho. Pero no quería dejar de aclararles que no tiene nada que ver conmigo . Lamento el malentendido, no solo porque generó un mal clima en el blog si no porque angustió a mucha de la gente que me rodea. Todo lo que compartí es verdad, les dejo el posteo de hoy.

A fines de Diciembre nos llamó la gente del catering para que vayamos a hacer la degustación de los platos para la fiesta. Como bien dijeron en algún comentario, el catering que elegimos es Los Petersen , sinceramente con los cálculos finales nos terminaba cerrando mucho más, ya que ellos son los únicos que congelan los precios (con todo esto que está pasando no sé si lo siguen haciendo) mientras que el resto aumenta un porcentaje mensual, y termina siendo mucho más del presupuesto inicial.

Decidimos ir a la degustación con mis papás y la mamá de Nico , usualmente la gente grande es más crítica con la comida y queríamos tener su visión.

De entrada nos trajeron cuatro opciones , ¡una más rica que otra!



Bocados fríos y calientes que nos trajeron al llegar

La elegida fue un tartine de champignones y hongos con ensalada de rúcula y brie . La verdad a mi me encantó una ensalada de endivias con salmón, pero como algunos de los invitados no comen pescado, el tartine nos pareció lo mejor. Mientras definíamos cuál iba a ser, la gente del catering nos comentó que últimamente al ser tan abundantes las recepciones no se está usando mucho el tema de la entrada , ¿ustedes qué piensan? ¿Pusieron o van a poner entrada? ¿Cuándo van a un casamiento, la prefieren? Nosotros lo estamos pensando...



Tartine de champignones y hongos con ensalada de rúcula y brie

Para el plato principal elegimos un ojo de bife acompañado por una milhojas de papas a la crema y un disco de zanahorias asadas , ¡que no saben lo rico que quedaba!! (El ojo de bife de la foto venía con papas pero intercambiamos la guarnición)



El ojo de bife como venía, con papas, pero para la fiesta cambiamos la guarnición

Y para terminar , (¡ya no podíamos más!), por unanimidad quedó una mousse de chocolate sobre un crocante también de chocolate acompañado por helado de crema . Creo que el chocolate nunca falla, las otras opciones eran un frozen de maracuyá (me gustó a mi sola), el mismo postre que elegimos pero de dulce de leche, y un helado con salsa de frutos rojos y merengues que la verdad no tuvo muchos adeptos.



La mousse de chocolate que nos gustó a todos

¿Ustedes que platos eligieron? ¿Ya hicieron la degustación?

Les dejo los otros platos para que vean las opciones que no elegimos.



Ensalada de salmón con endivias



Burrata italiana



Bondiola de cerdo con salsa barbacoa y el disco de zanahorias asadas que elegimos para reemplazar las papas



Huevo poche con brie, rúcula, hongos y tomates confitados



Lomo a las hierbas con la milhojas de papas a la crema que elegimos



El mismo que elegimos pero de dulce de leche



El frozen de maracuyá



Helado de crema con salsa de frutos rojos y merengues

Fuente: <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/degustacion-del-catering-nid1660135/>