

MENU★DE NAVIDAD

¡Gracias por su interés en Eat&Live! Las siguientes páginas le muestran ideas de menús festivos para un catering corporativo saludable, sin gluten ni azúcar.

Importante: Esto es solo inspiración. Nuestra principal fortaleza es el diseño de menús personalizados, adaptados perfectamente a su presupuesto y a todas las necesidades dietéticas.

¡Contáctenos para crear su propuesta individualizada y sin estrés!

TAPAS FRIAS

Cubitos de queso curado, alternados con membrillo y ramitas de romero.

Vegano: Hojas crujientes rellenas de pesto de nueces, lentejas y arándanos rojos, refinadas con naranja fresca.

TAPAS CALIENTE

Mini rollitos de pavo de corral rellenos de frutos secos limpios y salsa de canela.

Vegano: Pequeña taza caliente con relleno de calabaza y castañas, rociada con una emulsión de salvia y aceite de oliva.

POSTRE

Crumble caliente de manzana asada sin azúcar con especias navideñas y crujientes trocitos de nueces.

Vegano: Selección de bombones crudos y bocaditos de turrón de cacao, dátiles y nueces: intensos, festivos y veganos.