



# Nuestro Menú

*Maria Repostre*  
CATERING



# Pasabocas

Maria Repostre

<b>Mini brocheta caprese con roseta de salami:</b> tomate cherry, albahaca y boconccini de búfala.	\$ 8.000	<b>Montadito caprese</b> boconccini, tomate cherry al horno, reducción de balsámico y gelee de albahaca.	\$ 7.800
<b>Copita de cebiche peruano.</b>	\$ 7.800	<b>Montadito de carpaccio de salmón ahumado,</b> cremoso de queso con mousselina de aguacate y wasabi.	\$ 8.800
<b>Copita de cebiche de láminas de chicharrón crocante.</b>	\$ 8.500	<b>Croquetas de pollo</b> con mayonesa de chipotle.	\$ 7.800
<b>Canasticas de plátano</b> rellenas de coctel de camarones.	\$ 7.800	<b>Croquetas de pulled pork</b> con ali oli de cebollín, cilantro y lima.	\$ 7.800
<b>Montadito de queso brie,</b> mermelada de cítricos y polvo de pistachos.	\$ 7.800	<b>Mini perrito de camarones</b> en pan brioche.	\$ 8.800
<b>Montadito de tomates cherry caramelizados,</b> pesto y jamón serrano.	\$ 7.800	<b>Mini perrito tradicional</b> en pan brioche con queso cheddar, guacamole, salsa de tomate y puerros fritos.	\$ 7.800
<b>Empanaditas de hojaldre</b> rellena de manzanas caramelizadas con cardamomo y queso azul.	\$ 7.800	<b>Montaditos de esfera de queso feta</b> con arándanos, nueces y cebollín sobre pan focaccia.	\$ 7.800
<b>Mini spring roll de vegetales y pollo</b> con salsa de chile dulce.	\$ 8.500	<b>Espárragos envueltos en jamón serrano</b> bañados en aceite de trufa y pimienta rosada.	\$ 8.500
<b>Espirales de hojaldre</b> rellenos de tocineta y queso con manzanas verdes caramelizadas.	\$ 7.800	<b>Crostini en pan de granos</b> con tapenade y boconccini de búfala.	\$ 7.800



# Pasabocas

Maria Repostre

<b>Sanduchitos:</b> Jamón de pavo y queso sabana / Porcheta con chimichurri de tomate de árbol / Trucha ahumada con queso philadelphia y rabanitos encurtidos.	\$ 8.000	<b>Mini wraps de pulled pork o pollo</b> en mayonesa de cilantro.	\$ 7.800
<b>Canastica de plátano</b> rellena de carne desmechada y hogao.	\$ 7.800	<b>Esfera de posta cartagenera</b> rellena con queso y finalizada con gelee de vino tinto.	\$ 8.000
<b>Mini hamburguesas de res</b> , queso cheddar, mix de verdes y cebollas caramelizadas.	\$ 8.500	<b>Conito de madurados</b> , quesos, aceitunas, arándanos, fresa y grisini (mini tabla de quesos).	\$ 18.200
<b>Mini baos de pollo KFC</b> al estilo coreano o tocino caramelizado.	\$ 8.500	<b>Conito de picada paisa</b> con ají de piña.	\$ 18.200
<b>Arancini de tomates secos</b> queso parmesano y gelee de albahaca.	\$ 7.800	<b>Mini carimañolas de carne o queso.</b>	\$ 6.400
<b>Brochetica de duraznos asados al grill</b> , envueltos en prosciutto, con boconccini y miel de siracha.	\$ 8.500	<b>Mini pastelito de pollo.</b>	\$ 6.400
<b>Brocheta de langostino crispy</b> en coco con reducción de tamarindo y panela.	\$ 11.500	<b>Mini arepitas de huevo</b> con suero.	\$ 6.400
<b>Montadito de tataki de atún encostrado</b> en ajonjolí con reducción de teriyaki y cremoso de aguacate.	\$ 8.000	<b>Arepitas de granos andinos</b> con pollo y cremoso de aguacate.	\$ 7.800
		<b>Totopo de maíz morado</b> relleno de cochinita Pibil con cremoso de cilantro y cebolín.	\$ 8.000
		<b>Shot de papas criollas al limón</b> con cremoso de cilantro y ajos rostizados.	\$ 7.800



# Desayunos y Brunchs

Maria Repostre

<b>Croissants:</b> espinacas y queso, queso, jamón y queso, chocolate, almendras, frutos rojos.	\$ 12.500
<b>Amasijos Colombianos:</b> pandebono, pan de yuca, almojábanas y pandequeso.	\$ 8.500 c/u
<b>Palito de queso</b> con mermelada artesanal de fresa.	\$ 12.500
<b>Quiches:</b> napolitano, espinacas, pollo con queso o Lorraine.	\$ 15.500
<b>Wraps:</b> pavo y cheddar, napolitano, jamón y queso o vegetales.	\$ 10.500
<b>Sanduche en waffle de pan de yuca,</b> mermelada de tomate cherry, mix de verdes jamón de pavo y boconccini de búfala.	\$ 19.500
<b>Sanduche en croissant de mantequilla,</b> jamón de pavo, tocineta, queso holandés, mézclum y láminas de peras caramelizadas.	\$ 20.500
<b>Sanduchitos en pan de orégano y parmesano,</b> queso sabana, jamón de pavo, mix de verdes y tomates cherry caramelizados.	\$ 8.500 c/u

<b>Bagel de granos, relleno con láminas de Pavo o Salmón</b> ahumado, queso philadelphia, aguacate, mix de verdes y tomates cherry caramelizados.	\$ 28.500
<b>Omelette o Huevos benedictinos</b> sobre waffle, jamón ahumado y espárragos salteados en mantequilla.	\$ 23.000
<b>Dúo de crostini en pan campesino</b> con puré de aguacate, tomates marinados en aceite de oliva y boconccini de búfala.	\$ 15.000
<b>Parfait con yogurt griego,</b> granola artesanal y frutos rojos.	\$ 15.500
<b>Chía pudding</b> en crema de coco y yogurt natural, con salsa de mango y coco tostado en hilos.	\$ 16.500
<b>Bowl de frutas tropicales</b> y miel de abejas.	\$ 12.000
<b>Brocheta de tostadas francesas</b> con fresas y miel.	\$ 8.500
<b>Mini torre de pancakes</b> con miel y frambuesas.	\$ 8.500
<b>Muffins:</b> queso y espinacas, zanahoria y banano y chocolate.	\$ 8.500



# Almuerzos y cenas Formales

Maria Repostre

## ENTRADAS

<b>Sopa de tomate</b> , pesto, queso pecorino y crostini de focaccia.	\$ 25.000	<b>Ceviche de láminas chicharrón</b> ahumado al barril.	\$ 35.000
<b>Crema de ahuyama</b> en leche de coco con nueces garrapiñadas y aceite de cilantro.	\$ 25.000	<b>Ensalada de sandía y prosciutto</b> , dados de queso feta, supremas de naranja valenciana, cintas de pepino y vinagreta de cítricos con miel.	\$ 28.000
<b>Crema de zanahoria y naranja</b> con queso feta y semillas de girasol tostadas.	\$ 25.000	<b>Burrata</b> sobre cama de mézclum y tomates cherry rostizados, acompañada de tostada de focaccia con pesto y reducción de balsámico.	\$ 30.000
<b>Crema de maíz dulce</b> con crocante de tocineta y crumble de queso costeño, con aceite aromático de cilantro.	\$ 25.000	<b>Cebiche peruano</b> marinado en zumo de maracuyá y limón Tahití con maíz cancha tostado y tostones de plátano verde, servido en coco fresco.	\$ 36.000
<b>Dumplings de pollo</b> y vegetales en salsa de soya, limonaria y jengibre.	\$ 19.000	<b>Causa limeña</b> con langostinos al panko.	\$ 39.000
<b>Ensalada de peras caramelizadas</b> en chardonnay con miel y canela, hojas de tatsoi y sorrel, queso azul y tomates secos.	\$ 28.000	<b>BARRA DE ENSALADA AL CENTRO DE LA MESA</b> <b>Family Style</b> Mix de verdes (rúgula, tatsoi y mizuna), champiñones frescos, pepino fresco, zanahoria en julianas, mango, cebolla morada encurtida, lentejas crocantes, queso feta y vinagreta de hierbas.	\$ 18.000 (por persona)
<b>Pulpo al grill</b> con ali oli acompañado de crostini de focaccia con mantequilla de ajos rostizados.	\$ 38.000		



# Almuerzos y cenas Formales

Maria Repostre

## PLATOS FUERTES

<b>Pollo en curry cremoso de coco</b> (no picante), acompañado de arroz jazmín al jengibre y nido de vegetales al wok.	<b>\$ 58.000</b>	<b>Morrillo en cocción lenta</b> de 12hrs en reducción de vino tinto y panela, acompañado de cremoso de plátano maduro y suero costeño con espárragos rostizados.	<b>\$ 68.000</b>
<b>Suprema de pollo rellena con tomates secos</b> , espinaca y queso, con quinoa al pesto y mix de tomates marinados en oliva y reducción de balsámico.	<b>\$ 58.000</b>	<b>Solomito de res en salsa de uvas al vino</b> , puré de papa y coliflor rostizada, zanahorias baby y espárragos.	<b>\$ 68.000</b>
<b>Suprema de pollo rellena con peras y nueces</b> , bañada en reducción de vino y naranja, acompañada de puré de batatas dulces, puntas de espárragos y zanahoria baby rostizadas.	<b>\$ 58.000</b>	<b>Solomito de res en salsa de hongos al vino</b> sobre puré de papa criolla, vegetales baby y brotes de temporada.	<b>\$ 68.000</b>
<b>Solomillo de cerdo</b> en salsa cremosa de mostaza antigua, puré de arracacha y nido de vegetales al wok.	<b>\$ 58.000</b>	<b>Posta cartagenera</b> sobre arroz de coco, zanahorias baby rostizadas y mix de germinados frescos.	<b>\$ 68.000</b>
<b>Solomito de res</b> con mantequilla café de París, arroz cremoso de calabaza, mix de tomates cherry marinados y germinados de rúgula.	<b>\$ 68.000</b>	<b>Salmón al grill</b> en reducción de teriyaki con naranja y jengibre, acompañado de timbal de quinua con mango, tomate perla y dados de pepino aderezada con limón y aceite de oliva.	<b>\$ 69.000</b>
		<b>Paella marinera</b> , acompañada de crostinis de baguete y ali oli.	<b>\$ 69.000</b>



# Almuerzos y cenas Informales

Maria Repostre

**Pannecook de pollo y champiñones** con salsa de tres quesos.

\$ 36.000

**Sanduche de Porcheta:** pan artesanal, chimichurri de tomate de árbol, ali oli de ajos rostizados, acompañado de chips de papa.

\$ 39.000

**Wrap de pollo al grill,** tocineta, espárragos rostizados, tomates secos, queso sabana, lechuga y mayonesa de aguacate, acompañado de chips de plátano.

\$ 39.000

**Poke de atún o salmón fresco** marinado en salsa soya y ajonjolí, sobre cama de arroz de sushi, edamames, julianas de zanahoria y repollo morado encurtidos, pepino y aguacate en dados, con vinagreta de jengibre y miel.

\$ 42.000

**Bowl tex mex,** con base de arroz al comino, julianas de pollo salteado con pimentones dulces y cebolla, guacamole artesanal, nido de queso cheddar, pico de gallo, sour cream y chips de maíz.

\$ 42.000

**Burrito tex mex (pollo o carne)** acompañado de chips de maíz con guacamole y sour cream.

\$ 36.000

**Bowl de pollo ahumado al barril,** sobre quinua al pesto, julianas de zanahoria y repollo morado encurtidos en vinagre de arroz, aguacate, tomates Cherry, lentejas crocantes, mix de verdes y vinagreta de soya y miel.

\$ 42.000

**Cazuela Mexicana:** sopa de tomate, dados de pollo, maicitos, dados de aguacate, pico de gallo, queso mozzarella derretido, sour cream, y chips de tortilla de maíz.

\$ 39.000

**Hamburguesa artesanal** en pan brioche, cebollas caramelizadas en salsa bbq de cerveza, queso philadelphia, tocineta crocante, salsa ali oli y mix de verdes, acompañada de papas criollas al limón o papas chip.

\$ 39.000

**Hamburguesa de pulled pork** bañado en bbq de whisky, pan brioche, cebollitas crocantes, queso colby Jack, coleslaw y mayonesa de chipotle, acompañado de papas criollas al limón o papas chip.

\$ 39.000



# Mesas de Postres

Maria Repostre

## POSTRES AL PLATO

---

<b>Creme Brulee</b> de chocolate blanco y frutos rojos	\$ 16.950
<b>Mousse de pistacho</b> con crumble de galleta y almendras.	\$ 18.950
<b>Merengón deconstruido</b> , con fresas, espuma de naranja y guanábana, arándanos y salsa de frambuesas.	\$ 18.950
<b>Tiramisú</b> con licor de ron y almendras.	\$ 16.950
<b>Flan de la abuela.</b>	\$ 16.950
<b>Cheesecake</b> al horno con salsa de guayaba	\$ 16.950
<b>Pannacota de coco</b> y salsa de maracuyá, con crocante de cocada.	\$ 16.950
<b>Mousse de chocolate</b> con salsa de arándanos y praliné de almendras.	\$ 18.950

## MINI POSTRES

---

<b>Mini brownies.</b>	\$ 4.800
<b>Copita de tres leches.</b>	\$ 7.800
<b>Copita de mousse de chocolate blanco</b> y frutos rojos.	\$ 7.800
<b>Copita de mousse de maracuyá</b> con crumble de galleta.	\$ 7.800
<b>Copita de mousse de pie de limón.</b>	\$ 7.800
<b>Copita de cheesecake de frutos rojos.</b>	\$ 7.800
<b>Copita de tiramisú.</b>	\$ 7.800
<b>Trufas de chocolate.</b>	\$ 7.800
<b>Mini tartaleta</b> de curd de maracuyá y frambuesa.	\$ 6.800
<b>Copita de chia pudding</b> , salsa de mango y crocante de coco.	\$ 7.800
<b>Mini alfajores.</b>	\$ 5.800
<b>Mini tartaleta de choconutella.</b>	\$ 6.200



# Bebidas

Maria Repostre

## CON LICOR

---

<b>Copa de sangría de vino blanco o rosado,</b> lychees, frambuesas y romero.	<b>\$ 21.000</b>
<b>Copa de tinto de verano.</b>	<b>\$ 21.000</b>
<b>Mimosa.</b>	<b>\$ 21.000</b>
<b>Aperol spritz.</b>	<b>\$ 32.000</b>
<b>Gin and tonic de toronja</b> rosada y romero.	<b>\$ 32.000</b>
<b>Gin and tonic de pepino</b> y pimienta rosada.	<b>\$ 32.000</b>

## SIN LICOR

---

<b>Sodas saborizadas:</b>	<b>\$ 10.800</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Frutos amarillos con toronja deshidratada</li><li>• Frutos rojos de romero</li><li>• Jengibre y romero</li><li>• Naranja chai y flor de Jamaica</li></ul>	
<b>Jugos naturales.</b>	<b>\$ 9.500</b>
<b>Gaseosa en lata.</b>	<b>\$ 7.500</b>
<b>Té Hatsu.</b>	<b>\$ 9.500</b>
<b>Botella de agua</b>	<b>\$6.500</b>

Maria Repostre  
CATERING



316 333 44 57



Transversal 33A Sur # 33-56  
Envigado - Antioquia



mariarepostre@gmail.com



mariarepostre