

Taberna del Alabardero Marbella realiza el servicio de Catering para la Cena de Gala del 25 Aniversario de la Asociación Española contra el Cáncer.

El pasado Viernes 08 de Agosto de 2008, Alabardero Catering elaboró y sirvió la Cena de Gala del 25 Aniversario de la Asociación Española contra el Cáncer.

Marbella 08 de Agosto de 2008.

Alabardero Catering ha tenido el placer de colaborar altruistamente con la Asociación Española contra el Cáncer, el pasado Viernes 08 de Agosto de 2008, mediante la elaboración y servicio del cocktail de bienvenida y cena de Gala.

La Cena de Gala del 25 Aniversario de la Asociación Española contra el Cáncer contó con la asistencia de 400 personas dispuestas a pasar una noche inolvidable a la vez que decididas a colaborar con tan memorable causa.

Para el deleite de los comensales que asistieron a la Cena de Gala, Alabardero Catering elaboró un exquisito cocktail compuesto por Dados de atún marinado con soja y terciopelo de limas, Ajo blanco con brochetas de uvas, Mini wraps de ave y pimientos, Brochetas líquida de mozzarella, cherrys y albahaca, Mini wraps de salmón y tártara, Mini bocaditos de jamón y tomate, Canutillos de camarones, Brochetitas de pollo al ajillo servidas en mini-barbacoas, y Croquetitas de ave.

El menú estuvo compuesto por Bogavante con tartar de vieiras, naranja y verduritas acompañado con una copa cocktail de Gazpacho de remolacha con cebiche de langostinos y como plato principal un original Salteado de solomillo con soja, ajetes y setas.

Junto con la organización de La Asociación Española contra el Cáncer, se pensó y organizó cada detalle para que la puesta en escena, el servicio y la cena hiciesen honor a tan solidaria y honorable gala benéfica, cuyo objetivo no es más que el importante hecho de ayudar a familiares y enfermos, así como a la prevención e investigación científica contra el Cáncer.

