



© Mike Nelson/EPA/REX/Shutterstock

Compass Group alimenta a las estrellas de Hollywood en la 'Governors Ball' de los Oscar

28-02-2017

El pasado domingo 26, Hollywood se vistió de gala. Un año más la meca del cine celebró la noche más importante de su industria. El catering Wolfgang Puck, una de las marcas norteamericanas de Compass Group -que opera en España como Eurest-, ha sido un año más (y van 23) el encargado de servir el menú de la cena oficial de los Premios Oscar.

La cena 'Governors Ball', que se celebra cada año tras finalizar la ceremonia de entrega de premios, ha contado este año con más de 1.500 invitados que han podido degustar un menú creado por el chef **Wolfgang Puck** y en el que se han servido platos como el *Tartar de atún picante*, *Palomitas de maíz trufadas* o *Patata asada con caviar*.

Para realizar los menús y agasajar a los nominados y los ganadores de los Premios Oscar, entre otros, se han utilizado más de 13.000 vasos de bebida, casi 5.000 platos, 6.000 brioques, 250 langostas, 500 hojas de alga nori o 7.000 'mini oscars' hechos de chocolate.

Puck es un experto en este cometido y sabe que entre los asistentes a los premios de la Academia hay opciones culinarias de todos los gustos. Por eso el menú incluyó también opciones veganas, como una *Pasta con infusión de jugo de zanahoria*. También tuvo guiños hacia distintas influencias internacionales, como con las *Costillitas marroquíes condimentadas con salsa Wagyu* y *cubiertas con una ligera costra de queso parmesano*, *Tacos de raíz de taro con camarones, mango, aguacate y chipotle aioli* o *Gnocchetti con champiñones asados y crema de anacardo*.

www.compass-group.es