

MENU DE NAVIDAD 2017 - Días 24-25-26 de Diciembre

CAPRICHOS PARA PICAR

Fina coca de cristal con jamón ibérico	3,80 €	Unidad
Nécoras rellenas de txangurro	4,00 €	Unidad
Tirabuzones de hojaldres de queso gouda y parmesano	4,00 €	100 grs
Brocheta de pollo ecológico al curry	2,80 €	unidad
Tostadita de sobrasada a la miel con huevo de codorniz	2,50 €	unidad
Nuestra Mini hamburguesita de ternera con cebollita confitada a la miel	3,00 €	unidad
Gamba abrigada con arroz verde	2,00 €	unidad
Huevo hilado fresco	12,00 €	200 grs
Bandeja de Salmón ahumado salvaje en finas lonchas	39,00 €	el Kg
Turrón de Salmón ahumado extra Nature de Soja y Wasabi	55,00 €	pieza
Croquetas de Jamón ó de txangurro (pedido mínimo 10 unidades)	0,90 €	Unidad
Fina coca de anchoas con tomate natural	3,00 €	unidad
Puritos de carpaccio de ternera con parmesano y nueces	2,50 €	unidad
Delicia de foie mi cuit de Oro	3,00 €	unidad
Virutas de jamón de jabugo	120 €	el Kg

PLATOS PRINCIPALES

Caldo de Navidad; galets, mini albondiguitas y parmesano	11,00 €	Ración
Bloc de foie de pato mi cuit extra entier con tostaditas	78,00 €	500 grs
Pastel de Centollo con langostinos cocidos , salsa de Eneldo	8 raciones	80,00 € Pieza
Carn d'olla con sus verduras y pelota	16,00 €	Ración
Canelón Navideño con salsa Cordón Bleu de ceps y mantequilla trufada	4,00 €	unidad
Deliciosos Canelones caseros para niños y adultos	bandeja 6 unidades	15,00 € 6 und
Pollo de corral para niños con su salsita y patata al horno	4 raciones	16,00 € pieza
Capón de Gers numerado de pluma negra , relleno a la catalana con su salsita	198,0 €	Pieza / 9 Rac
Fino roast-beff de mitjana de ternera con su salsita	87,00 €	el Kg.
Suprema de Merluza fresca , sobre tatin de patata y cebolla caramelizada	24,00 €	ración
Corderito lechal deshuesado al horno a baja cocción con su guarnición	24,00 €	ración

Guarnición Navideña a la Catalana receta de Balbina: mini salchichas trufadas, abundantes piñones al jerez, ciruelas, orejones...

6,00 € ración

Compota de reinetas al estilo **holandés**, para acompañar el Capón y Roast-beff

4,50 € ración

Panecillos de Abeto Navideño de Viena 0,90 unidad

CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2017

PEDIDOS: ☎ 93 200 08 84 / info@karencatering.com

www.karencatering.com

PARA LOS GOLOSOS...

Tronco Navideño de Chocolate para niños y no tan niños...	58,00 € 8 raciones
Bandeja de finos hojaldres para los cafés	22,00 € 250 grs.

TURRONES: 28 euros cada barra.

- Praliné avellana
- Jijona
- Yema quemada
- Alicante imperial
- Bombón 70% cacao

BARQUILLOS ARTESANOS:

- 25 unidades / 10 euros.

- Servicio de camarero especial Navidad domicilio. 4 horas / 190 euros.

Todos los encargos se abonarán en efectivo en el momento la entrega y el 50 % por adelantado en concepto de paga i señal.

Transporte a domicilio Barcelona ciudad céntrica 20 euros. Alrededores consultar.

No se confirmara la hora concreta del reparto y el chofer no lleva cambio.
Se ruega dejar el importe exacto.

Las recogidas del día **24** serán de 11h a 17h. Se ruega **llamar** antes de pasar, para tener el pedido preparado: ☎ 670 25 46 16 / 607 47 96 45.

Un año más, os agradezco vuestra confianza .Mi equipo y yo, seguimos trabajando con toda nuestra ilusión y los mejores productos del mercado Español y Francés.

FELIZ 2018
Karen Bosch

Querido Borja siempre te tengo presente.

CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2017

PEDIDOS: ☎ 93 200 08 84 / info@karencatering.com

www.karencatering.com