

MENUS FIESTAS FAMILIARES, BAUTIZOS Y COMUNIONES

OPCIÓN A MERIENDA BASICA

Croissant de mantequilla con jamón dulce
2 Croquetas de jamón
Baguette de Paletilla ibérica con tomate
Barrita de tortilla de francesa
Flautas de olivas negra de fuet y tomate
Brioche de queso con mantequilla
Sándwich vegetal con molde de pan negro

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluidas.
Precio por comensal 14 euros / 10 % iva no incluido.

OPCIÓN B COMIDA / MERIENDA CENA

Palitos de parmesano
Tosta de sobrasada a la miel con huevo de codorniz
2 Croquetas de Ceps ó Jamón (a elegir)
Flautas de Jamón Ibérico con tomate
Focachitas de orégano con roast-beef , rucula y salsa de mostaza
Bombón de foie mi cuit con oro
Deliciosos Bikinis trufados
Crepê de salmón ahumado, guacamole y canónigos
Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada
Perlitas de Viena con fuet y tomate
Coca de cristal con tortilla de patata

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluidas.
Precio por comensal 22 euros / 10 % iva no incluido

OPCIÓN C COMIDA / COCKTAIL CENA MUY COMPLETO

Trenzas de queso parmesano
Brocheta de pollo con salsa al curry
Nidos de alcachofa con jamón y huevo de codorniz
Brocheta de Salmón a la plancha
Coca de cristal con Roast-beef , champiñones y mantequilla trufada
Rollito de ternera con virutas de parmesano ,rúcula y nueces
Coca de escalibada con anchoas
Mini hamburguesita con cebolla confitada a la miel
Tosta de sobrasada y morcilla de Ezcaray
Bocadito de foie mi cuit

Platillo caliente:

Mini canelón de Ceps con suave salsa de trufa (platillo)
Tapita de arroz negro (platillo)

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluido.
Esta opción precisa de platos y tenedor cocktail.
Precio por comensal 25 euros / 10 % iva no incluido

EXTRAS ADICIONALES

- Surtido de nuestra selecta repostería. **60 euros/ kilo.**
- Finos hojaldres y diplomáticos. **59 euros/ kilo.**
- Torre de **3** pisos surtida de repostería y caprichos de fruta roja. **90 euros/kilo.**
- Lionesas de nata, crema y trufa. **50 euros / kilo.**
- Pastel de Comunión personalizados. **6 raciones.**
- Centros infantiles para los más pequeños. **52 euros.**
- Galletas personalizadas. **4 euros / unidad**

MENU INFANTIL

Molde de brioche francés con Jamón dulce y mantequilla
Brioche de queso gouda con mantequilla
Croquetas de pollo
Tortilla de patatas a taquitos
Mini pizzetas de jamón y queso
Croissant de chocolate
Servilletas y bandejas desechables incluidas

Precio por niño 10 €/ 10 % iva no incluido.

Menú especial para celíacos. 20 euros

EXTRAS ADICIONALES PARA AÑADIR POR UNIDADES:

Mini hamburguesita de ternera 2,80.- und
Bikinis de jamón y queso calientes 1,20.- und
Croquetas de jamón 0,80.- und
Chapatina de jamón ibérico 2,00.- und
Croissant de mantequilla con jamón dulce 2,00.- und
Croissant francés de chocolate 1,80.-
Mini pizzetas 1,80.-

Todas estas piezas se pueden añadir al menú base. Mínimo 10 unidades.

CHOCOLATADA PARA ADULTOS Y NIÑOS:

Bollería

2 piezas de Melindros
Croissant de mantequilla extra
Mini ensaimadas de azúcar glass

Chocolate caliente con Nata

Vaso de color con su cucharita
Servilletas cocktail y material de termos incluido.

Precio por comensal 15 euros / 10 % iva no incluido.

INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA

Los precios de estos menús son para un mínimo de **20** comensales.
Para grupos inferiores, se facilitará un presupuesto a medida.

Forma de pago. 30% en concepto de reserva, 70% restante 3 días hábiles antes del evento.

Tenemos a su disposición todo tipo de material de alquiler y servicio de camareros. Y centros y decoraciones florales.

-Servicio de camarero /a en Barcelona ciudad (4 horas). **130 euros.**

MENUS SENTADOS A ESCOGER:

PRIMEROS

Cesta crujiente de pasta philo, con verduritas y gambas
Crema de tomate con raviolis de gambas y rape
Canelón de setas, foie y trufa
Timbal de aguacate, mango, rucula y Bogavante

SEGUNDOS

Suprema de Merluza, sobre tatin de patata y cebolla caramelizada
Magret de pato relleno de foie, cestito crujiente de manzana
Solomillo de ternera con salteado de setas de temporada
Cordero lechal deshuesado con su guarnición

POSTRES

Pecado de chocolate al 70% de cacao
Banda de frutos rojos
Tatin de manzana caramelizada
Mousse de Mango, coco y lima

Bocaditos de pan
Caprichos para los cafés

Precio por comensal 35 euros / 10 % iva no incluido.

Los precios de estos menús son para un mínimo de **10** comensales.
Para grupos inferiores, se facilitará un presupuesto a medida.

EXTRAS ADICIONALES:

Servicio de camarero 130.- euros. / 4 horas

Ayudante de cocina 15.- euros. / Hora

Material de Alquiler a partir de 20 euros por persona

Bodega a su disposición

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

OPCIONES DE BODEGA A ESCOGER:

- Duración de la barra 2 horas.
- Refrescos, cacaolat y zumo natural de naranja. 6 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tino y vino blanco. 8 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco y cava brut Nature. 12 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tino y blanco, cava brut Nature y combinados. 20 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tinto y blanco con Champagne Ruinart. 30 euros.
- Barra especial de Mojitos. 10 euros.

Todas las opciones también incluyen agua mineral, servicio de cristalería y menaje.

*Servicio de cada camarero; montaje, servicio y desmontaje. 130 euros.

Bufete de golosinas y galletas de mantequilla personalizado



PRECIO POR BUFETE 240.- EUROS.

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

karencatering



Chef Cordon Bleu Paris 1996 – 2017. info@karencatering.com
www.karencatering.com

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

www.karencatering.com