

Aperitivo con barra libre. (Duración de 1 hora)

Chips de verduras
Tirabuzones de parmesano
Croquetitas de cocido
Huevos de codorniz recién hechos
Bufete de jamón ibérico a virutas
Rincón del salmón
Platillo de Risotto
Isla japonesa
Gambas abrigadas
Cucharita de guacamole con vieiras
Tosta de foie mi cuit
Tataky de atún con soja y lima
Puritos crujientes de verduritas

Primeros

Sopa de tomate al albahaca con ravioli de bacalao
Bloque foie mi cuit con finas judías verdes y piñones
Cesta crujiente de verduritas con gambas frescas y salsa surimi
Crema fría de mango con bogavante

Segundos

Solomillo de ternera con salsa de trufas y ciruelas
Poularda rellena de foie y ceps al aceite de trufa
Magret de pato relleno de foie, cestita crujiente de manzana
Suprema de Merluza al horno, sobre tatin de patata y cebolla confitada

Postres

Fina de Manzana con quenelle de vainilla y caramelo
Fantasía de chocolate y frambuesas con fresitas del bosque
Lagrima de oro y chocolate con fina crema de vainilla natural
Dúo de Manzana y vainilla con crujiente de crêpe

Cafés e infusiones, finos hojaldres y mini dulces...
Bandeja de licores

Bodega:

- Vino blanco: Viña Sol de Torres
- Vino tinto: Azpilicueta Reserva
- Cava: Brut Nature, Oriol Russell
- Agua natural

Precio por comensal **100** euros / presupuesto contemplado para un mínimo de 100 personas

La misma opción de banquete se puede escoger sin aperitivo. Precio por persona **80** euros.

OPCIONAL "MOJITOS" EN BARRA LIBRE (2 horas)

Mojitos de Menta hechos al momento **8,00,€/ por persona.**

GIN-TONICS BARRA LIBRE (2 horas)

Selección Premium de Ginebras Bulldog Citadelle - Gin Mare-Hendrick's G-Vine London con pepino, Albahaca, Frutos Rojos, Lima, Limón, Canela...Fever Tree.

Servido en Copa de Balón **10,00 €/ por persona.**

Resopón Opcional:

Bandejas de bocadillos fríos y calientes

Bufete de golosinas

Chocolate con churros

No incluido en el presupuesto. **6.- euros por persona.**

BARRA LIBRE PARA EL BAILE (3 Horas duración):

El precio de la barra libre a determinar según el número de Invitados:

100 PAX 300.- euros.

200 PAX 450.- euros.

300 PAX -750.- euros.

Incluido:

Personal de cocina y chef, Maître de sala, Servicio de Camareros (1 cada 10 invitados)

Coordinador del evento.

Degustación Menú para 6 personas.

Impresión de Minutas.

Transporte del Catering en Barcelona

MATERIALES · MONTAJES DE MESAS NO INCLUIDO:

Los montajes van de acuerdo con el estilo que el cliente quiera

Darle a su evento. Contamos con la colaboración de grandes firmas de materiales, que darán el toque final para que cada evento resulte especial y con encanto.

Así mismo les podemos asesorar con servicios externos de flores, música y DJ, iluminación, montajes de carpas, etc....

Este presupuesto no incluye ningún elemento externo al servicio de catering tales como: carpas de cocina, carpas de invitados, iluminación, cocina móvil si el espacio alquilado no lo contempla en sus instalaciones.

Forma de pago y condiciones:

30 % para la confirmación del Banquete y reserva de fecha, 70% restante 5 días hábiles antes de evento.

Estos presupuestos no incluyen el I.V.A. correspondiente y son válidos para el año 2015.

Los Transportes y desplazamientos del personal fuera de Barcelona no están incluidos.

Los menús de Niños (menú especial a su gusto) tendrán un coste de 50,00€/ por niño.

Las posibles faltas, roturas o quemaduras del material alquilado, correrá a cargo del cliente, factura que se abonará una vez efectuado el recuento.

KarenCatering se reserva el derecho de poder modificar estos menús según mercado sin previo aviso si a si lo cree necesario.

KarenCatering
Chef Cordon Bleu- Paris 1996
info@karencatering.com
www.karencatering.com
Tel: 93 200 08 84