

## Aperitivo con barra libre. (Duración de 1 hora y 1/2)

### Servido en el jardín...

Chips de verduras  
Piruletas de parmesano  
Croquetitas de cabrales  
Huevos de codorniz recién hechos  
Bufete de jamón ibérico con pan de cristal  
Rincón del salmón ; eneldo, algas, wasabi, sésamo y oro con trufa..  
Platillo de Arroz recién hecho  
Isla japonesa, degustación de Makis y sushis...  
Montadito de morcilla, pimiento del piquillo y cebolla confitada  
Gambas abrigadas  
Brocheta de pollo al curry  
Mini crêpe de salmón, rucula y guacamole  
Samosas de pollo con salsa de mostaza a la miel  
Mil hojas de foie mi cuit con manzana caramelizada  
Tatakya de Atún sobre tosta crujiente de wasabi

### Segundos

Solomillo de ternera con salsa de trufas y ciruelas  
Jarrete de Cobrito con verduritas al horno en su jugo  
Suprema de Merluza al horno, sobre tatin de patata y cebolla confitada  
Magret de pato, relleno de foie, salsa de ceps y trufa con cestita crujiente de manzana

### Postres

Mil hojas con crema saint - honore con frambuesas  
Esfera de coco, maracuyá y mango  
Delicia de cacao con sorpresa de caramelo  
Dunas de chocolate

Cafés, infusiones finos hojaldres

### Bodega:

- Vino blanco: Verdejo, Martivilli
- Vino tinto: Azpilizcueta Reserva
- Cava: Brut Nature
- Agua natural

Precio por comensal **120** euros / presupuesto contemplado para un mínimo de 100 personas

Personal de cocina en Barcelona Ciudad, incluido. Fuera, consultar  
Camareros duración de la cena en Barcelona ciudad, incluidos. Fuera, consultar.  
Persona encargada de coordinar el banquete incluido.

Extras:

## Resopón

Mini hamburguesita de ternera  
Barrita de fuet con tomate  
Perlitas de jamón ibérico con tomate  
Coca dulce

No incluido en el presupuesto.

6 euros por comensal.

## 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 y fiesta 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, equipos electrónicos, etc.... pero necesarios para el correcto funcionamiento del servicio.

## Forma de pago.

30% en concepto de reserva, 70% restante 5 días hábiles antes de evento.

Estos presupuestos no incluyen el I.V.A. correspondiente, ni los posibles nuevos impuestos y son válidos para el año 2015

KarenCatering se reserva el derecho de poder modificar estos menús según mercado sin previo aviso.