

## MENUS, COMIDAS Y CENAS DOMICILIO PARTICULAR

Confeccione su menú a través de nuestra extensa carta y no dude en preguntarnos sobre nuestros platos de temporada.

### Primeros

Ensalada tibia de paquetitos de kataifa con bacalao, tomatitos cherry con berenjenas escalibada con vinagreta de romesco

Bouquet de ensalada dulce, con tomate al vivo, aguacate y sésamo con tacos de atún fresco a la plancha... con aceite de soja

Saquito de salmón ahumado, relleno de tomate de pera, habitas y judía verde perona con su vinagreta...

Farcellets tibios de pasta fresca rellenos de humus... con tomate de rama confitados

Farcellets de pasta fresca; gorgonzola, confitura de cebolla y setas

tibio de judías, berenjenas, foie a la poele con piñones salteados

Canelones de ceps con salsa " cordon bleu " de foie mi cuit y trufa

Pastel de salmón relleno de verduritas, con habitas baby

Girasol de pasta fresca relleno de ricotta italiana... sobre suave crema se calabaza caliente

Paquetito de salmón, huevo pochee, salsa de eneldo (frío)

Flamiche al horno de hojaldre, huevo estrellado, salsa de setas (caliente)

Consomé de tomates perilla, al albahaca (frío)

Bomba de hojaldre sablee, relleno de quesos fundidos, salsa frambuesa

Crema de calabaza, virutas de alcachofas fritas (caliente)

Crema de remolachas, nata líquida (frío)

Cestas de vol au vents, fondo de puerros, huevo pochee y setas (caliente)

Deliciosos mini gnocchi rellenos de quesos, con salsa cordon bleu

### Segundos

Filete de ternera al horno, con bolitas de calabaza glaseadas y patatas cocotte salteadas con mantequilla

Caña de lomo ibérico relleno de ciruelas... acompañado de ciruelas orejones y piñones al oporto

**PEDIDOS** 93 490 07 36 / 607 47 96 45

Rape fresco del día, con salteado de setas de temporada y salsa caliente de calabaza.

Magret de pato, relleno de foie, con crujiente de manzana y salsa ceps

Ballotine de ternera; relleno de brie y jamón bellota... bomba arroz pilaf

Solomillo de cerdo a la catalana, salsa al vino dulce de jerez

Carre de cerdo caramelizado, cebollitas glaseadas a la miel

Lomos de merluza al horno, fondo de patatas, salsa de espinacas

Rodaballo fresco del día a la plancha, con sus girgolas y ceps salteados en aceite de trufa

Solomillo de ternera mechado de ciruelas, con orejones confitados

Savarines de lenguados relleno de risotto de parma

Barcas de pescado fresco rellenas de mousse de langostinos

Filet miñón de ternera, medallón de foie, croute de pain

Pansit " fideos de arroz "de verduras y pollo al estilo filipino

Pies de cerdo deshuesados rellenos de higos y nueces , salsa vino rancio manzana caramelizada al calvados en pâte philo....

Confit de pato a la naranja con patatitas cocotte y calabaza

Nuestro clásico y delicioso roast- beef de ternera en su jugo...

Nasi-goreng ; con verduras y pollo y carne de Indonesia

Siempre consulta el pescado de mercado...

## **Postres** (todo postre es un capricho, cualquier postre en un momento dulce...)

Mousse chocolate negro con aroma de naranja..

Soufflé de chocolate caliente " coulant au chocolate "

Cre moso de naranja y crujiente de nuez

Dulce de queso cabrales y membrillo, sobre strausser

Pirámide de turrón con crujiente de chocolate

Cre moso de yogurt con chocolate y frambuesas

Manzana reineta salteada y mousse de caramelo

**PEDIDOS** 93 490 07 36 / 607 47 96 45

# karencatering

Cre moso de chocolate con leche... sobre ganache de frutos rojos

Crujiente barquillo de bavaroise de café

Mimosa de limón con virutas de chocolate blanco

Puro pastel de chocolate amargo para los mas chocolateros!

Degustación de vasitos dulces; té, chocolate y café, plátano y strausser jengibre con frutos rojos, chocolate con almendras, yogurt con frutas...

Dulce tabla de quesos! Cabrales, idazabal, manchego y fresco con nueces.

Todo tipo de salsas, cremas y helados para acompañar y decorar los postres...

Confeccionamos pasteles de aniversarios, con cualquier motivo que se quiera, figuras infantiles Y todo tipo de ilusiones plasmadas en chocolate...

**PEDIDOS** 93 490 07 36 / 607 47 96 45