karencatering

COMIDAS SENTADAS PARA EMPRESAS

Menú tipo A

Bodega: tinto , blanco aguas minerales
Petis fours / Panecillos de mesa

ENTRANTES
Paquetito de salmon, huevo pochée, salsa de eneldo (frió)
Flamiche al horno de hojaldre, huevo estrellado, salsa de setas (caliente)
Consomé de tomates perilla, al albahaca (frió) y mousse de queso fresco
Bomba de hojaldre sablee, relleno de quesos fundidos, salsa frambuesa
Mousse de pescado al estilo de zarautz " con mini habitas y langostinos
Farcellets de pasta fresca; gorgonzola, confitura de cebolla y setas
Cestas de vol au vents, fondo de puerros, huevo pochée y setas (caliente)

SEGUNDOS
Ballottine de muslo de pava, rellena de setas y espárragos, en su jugo
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
Suprema de salmón a las dos texturas, salsa eneldo, bomba arroz

POSTRES
Espejo de limón, coulis de frambuesas, y frutas rojas
Mil hojas, crema muselina, fresitas y frambuesas crema de vainilla
Parfait de café, virutas de jijona, salsa inglesa
Tiramisú italiano de mascar pone, crema de café
Savarin de queso, salsa de arandanos

PRECIO POR COMENSAL 40,00 €
+7% iva.

Servicio de camareros no incluido 90 euros por camarero

Menú tipo B

Bodega: tinto , blanco aguas minerales
Petis fours / Panecillos de mesa

ENTRANTES
Volcán de bacalao marinado, verduritas de temporada (frío)
Savarin de carpaccio de salmón, relleno, vinagreta cebolleta tierna (frío)
Tibio de judías, berenjenas, foie a la poele con piñones salteados
Mousse de pescado al estilo de zarautz, con habitas y gambas a la plancha
Mil hojas de hojaldre crujiente, foie fresco y trufa al horno (caliente)
Nido de mache, salteado de chipirones y ceps al armagnac (caliente)
Iglú de pasta fresca, relleno de saltado de marisco fresco (frío)

PEDIDOS 93 200 08 84 / 607 47 96 45

Sabino de Arana, 58 08028 Barcelona tel. 93 490 07 36 móvil: 607 47 96 45
info@karencatering.com www.karencatering.com

karencatering

SEGUNDOS
Solomillo de ternera mechado de ciruelas, con orejones confitados
Savarines de lenguados relleno de risotto de parma
Confit de pato con cebollita caramelizada a la naranja y patatitas cocotte
Mini canelones de foie, trufa y pool arde con salsa cordón bleu
Filet mignon de ternera, salteado de setas frescas, puntas de espárrago

POSTRES
Mielleux de chocolate tibio, salsa de naranja
Bavaroise de marrón glasé, salsa tibia de cacao
Tatín caliente, biscuit de vainilla, coulis de frutas rojas
Pirámide de turrón, crema inglesa a la vainilla
Brochetas de fruta de temporada con helado al gusto

PRECIO POR COMENSAL 50,00 €
+7% iva.

Servicio de camareros no incluido 90 euros por camarero

PEDIDOS 93 200 08 84 / 607 47 96 45

Sabino de Arana, 58 08028 Barcelona tel. 93 490 07 36 móvil: 607 47 96 45
info@karencatering.com www.karencatering.com