

Propuestas cocktail

cocktail A / 8 Variedades

ROLLITOS DE VERDURAS CON SOJA
BROCHETA DE POLLO Y CEBOLLETA TIERNA CON SALSA YAKITORI
TOSTA DE SOBRASADA CON HUEVO DE CODORNIZ Y PATATAS PAJA
MINI HAMBURGUESITA DE TERNERA CON CEBOLLA CONFITADA
BARRITAS DE OLIVAS NEGRAS CON FUET
CROQUETAS DE JAMON
MONTADITO DE TORTILLA DE PATATAS TRUFADA
BROCHETA DE TOMATE CHERRY CON BOLITA DE MOTZARELA

Servilletas cocktail y material incluido

Precio por comensal 15,00 €

cocktail B / 10 variedades

Tosta de huevo de codorniz, sobrasada y patatas paja
Muslitos de codorniz en bechamel
Coca de escalibada, atún y olivas
Mini hamburguesitas de ternera
Mini croissant de pavo
Sándwich de atún, tomate, ensalada y huevo duro
Coca de fuet con tomate
Croquetas de jamón
Sándwich de Salmon ahumado
Bikinis de jamón y queso

Servilletas cocktail y material incluido

Precio por comensal 18,00 €

cocktail C / 12 Variedades

Quiche de jamón

Mini hamburguesita de ternera

Makis de guacamole

Tostadita de foie mi cuit con flor de manzana

Brocheta de pollo y cebolleta tierna con salsa yakutori

Langostino en tempura con salsa de soja a la miel

Barritas de caña de lomo con tomate

Croquetas de jamón

Brocheta de tomate con motzarella

Coca de anchoas

Carpaccio de ternera con parmesano y rucula

Focaccias de roast- beef con brotes verdes

Servilletas cocktail y material incluido

Precio por comensal

20,00 €

Postres extras a escoger:

Repostería, lionesas, caprichos de frutas con crema...58 euros kilo.

Brochetas de fruta fresca de temporada. 2,50 unidad

Bandejita de hojaldres secos dulces, palmeritas, lacitos... 58 euros / kilo

Pastel de corte. 4.50 ración

Brownie por persona. 4 euros ración

Servicio de camarero en Barcelona ciudad. 130 euros.

Forma de pago: 30 % En concepto de reserva y el 70% restante, 3 días antes del evento.

karenCatering. info@karencatering.com / Chef Cordon Bleu