

## MENU DE NAVIDAD Días 24-25-26 de Diciembre

### CAPRICHOS PARA PICAR:

Perlitas de jamón ibérico	2,50 €	Unidad
Gozas de verduritas con reducción de cítricos	3,00 €	Unidad
Brocheta de pollo ecológico al curry	2,80 €	unidad
Tostadita de sobrasada a la miel con huevo de codorniz	2,50 €	unidad
Nuestra Mini hamburguesita de ternera con cebollita confitada a la miel	3,00 €	unidad
Gamba abrigada con <b>arroz verde</b>	2,00 €	unidad
Huevo hilado fresco	12,00 €	200 grs
Bandeja de Salmón ahumado salvaje en <b>finas lonchas</b>	42,00 €	el Kg
Turrón de Salmón ahumado extra Nature de Soja y Wasabi	55,00 €	pieza
Croquetas de Jamón ó pollo (pedido mínimo 10 unidades )	0,90 €	Unidad
Fina coca de espelta con tartar de berenjenas y queso trufado	4,00 €	unidad
Tapita de carpaccio de ternera con parmesano y hojas de rucula	2,50 €	unidad
Necoritas rellenas de txangurro	5,00 €	unidad
Virutas de jamón de jabugo	120 €	el Kg

### PLATOS PRINCIPALES:

Caldo de Navidad; galets, <b>mini albondiguitas</b> y parmesano	11,00 €	Ración
Bloc de foie de pato mi cuit extra entier con <b>tostaditas</b>	78,00 €	500 grs
Pastel de <b>Centollo con langostinos cocidos</b> , salsa de Eneldo	80,00 €	Pieza 8 raciones
Carn d'olla con sus verduras y <b>pelota por persona</b>	16,00 €	Ración
Hojaldre de Capón con compota de manzana y canela	10,00 €	unidad
Deliciosos Canelones <b>caseros</b> para niños y adultos	18,00 €	6 und bandeja 6 unidades
Pollo de corral para niños con su salsita y patata al horno	16,00 €	pieza 4 raciones
Capón de <b>Gers numerado de pluma negra</b> , relleno a la catalana con su salsita	198,0 €	Pieza /9 Rac
Fino roast-beff de <b>mitjana de ternera</b> con su salsita	87,00 €	el Kg.
Suprema de Merluza <b>fresca</b> , sobre tatin de zanahoria y cebolla caramelizada	24,00 €	ración
<b>Corderito lechal deshuesado</b> al horno a baja y graten Dauphinois	24,00 €	ración
<b>Guarnición Navideña a la Catalana receta de Balbina:</b> mini salchichas trufadas, abundantes piñones al jerez, ciruelas, orejones...	6,00 €	ración
Compota de reinetas al estilo <b>holandés</b> , para acompañar el Capón y Roast-beff	4,50 €	ración

Panecillos de Abeto Navideño de Viena 0,90 unidad

### PARA LOS GOLOSOS...

<b>Tronco</b> Navideño de Chocolate para niños y no tan niños...	58,00 €	8 raciones
Bandeja de <b>finos</b> hojaldres para los cafés	22,00 €	250 grs.

CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2018

PEDIDOS: ☎ 93 200 08 84 / info@karencatering.com

www.karencatering.com

**TURRONES:** 28 euros precio de cada barra.

- Praliné avellana
- Jijona
- Yema quemada
- Alicante imperial
- Bombón 70% cacao

**BARQUILLOS ARTESANOS:**

- 25 unidades / 10 euros.
- **Servicio de camarero especial Navidad domicilio Barcelona. 4 horas / 190 euros. (Reservar con antelación).**

Todos los encargos se abonarán en efectivo en el momento la entrega y el 50 % por adelantado en concepto de paga i señal.

Transporte a domicilio en Barcelona ciudad próxima 20 euros. Alrededores consultar.

**No se confirmara la hora concreta del reparto y el chofer no lleva cambio.**

Se ruego dejar el importe exacto.

Las recogidas del día **24** serán de 11h a 17h. Se ruego **llamar** antes de pasar, para tener el pedido preparado: ☎ 670 25 46 16 / 607 47 96 45.

Un año más, os agradezco vuestra confianza. Mi equipo y yo, seguimos trabajando con toda nuestra ilusión y los mejores productos del mercado Español y Francés.

**FELIZ 2019**

Karen Bosch



Querido Borja siempre te tengo presente y te noto muy cerca.

**CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2018**

**PEDIDOS:** ☎ 93 200 08 84 / info@karencatering.com

www.karencatering.com