

PROPUESTAS FIESTAS FAMILIARES, BAUTIZOS Y COMUNIONES

OPCIÓN A MERIENDA BASICA

Croissant de mantequilla con jamón dulce
2 Croquetas de pollo
Perlita de Paletilla ibérica con tomate
Barrita de tortilla francesa
Flautas de olivas negra de fuet y tomate
Brioche de queso con mantequilla
Sándwich integral de salmón ahumado

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluidas.

Precio por comensal 15 euros / 10 % iva no incluido.

OPCIÓN B COMIDA / MERIENDA CENA

Palitos de parmesano
Tosta de sobrasada a la miel con huevo de codorniz
2 Croquetas Jamón
Flautas de Jamón Ibérico con tomate
Focachitas de orégano con roast-beef , brotes verdes y salsa de mostaza
Bombón de foie mi cuit con manzana caramelizada
Deliciosos Bikinis trufados
Fajita de pollo, guacamole y canónigos
Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada
Perlitas de Viena con fuet y tomate
Mini tortilla trufada
Tapita de carpaccio de ternera con parmesano

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluidas.

Precio por comensal 22 euros / 10 % iva no incluido

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

OPCIÓN C COMIDA / COCKTAIL CENA MUY COMPLETO

Trenzas de queso parmesano
Brocheta de pollo con salsa al curry
Gozas de pollo con verduritas y salsa de cítricos
Brochetas de gambas con mango
Paninni con Roast-beef , champiñones y mantequilla trufada
Tapita ternera con virutas de parmesano ,rúcula y nueces
Coca de escalibada con anchoas
Mini hamburguesita con cebolla confitada a la miel
Tosta de puré de patatas trufado con huevito de codorniz
Bocadito de foie mi cuit con manzana caramelizada
Brocheta de tomate italiano con motzarella
Mini tortilla trufada

Platillo caliente:

Mini canelón Cordon Bleu con suave salsa de trufa (platillo)
Tapita de arroz negro (platillo)

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluido.

*Esta opción precisa de platillos, tenedores y horno.

Precio por comensal 26 euros / 10 % iva no incluido

EXTRAS ADICIONALES DULCES:

- Surtido de nuestra selecta repostería. **60 euros/ kilo.**
- Finos hojaldres y diplomáticos. **60 euros/ kilo.**
- Torre de **3** pisos surtida de repostería y caprichos de fruta roja. **90 euros/kilo.**
- Lionesas de nata, crema y trufa. **50 euros / kilo.**
- Pastel de Comunión personalizados. **6 raciones.**
- Galletas personalizadas. **4 euros / unidad.**

MENU INFANTIL

- Precio para un mínimo de 10 niños:

Medias noches con Jamón dulce y mantequilla
Brioche de queso gouda con mantequilla
Croquetas de pollo
Tortilla de patatas a taquitos
Mini pizzetas de jamón y queso
Croissant de chocolate
Servilletas y bandejas desechables incluidas

Precio por niño 12 € / 10 % iva no incluido.

Menú especial para celíacos. 20 euros

EXTRAS ADICIONALES PARA AÑADIR POR UNIDADES:

Piezas de comida japonesa para grupos grandes.

Mini hamburguesita de ternera 2,80.- und
Bikinis de jamón y queso calientes 1,20.- und
Croquetas de jamón o pollo 0,90.- und
Chapatina de jamón ibérico 2,00.- und
Croissant de mantequilla extra con jamón dulce 2,20.- und
Croissant francés extra de chocolate 2,20.-
Mini pizzetas 1,80.-

* Todas estas piezas se pueden añadir al menú base. Mínimo 10 unidades.

CHOCOLATADA PARA ADULTOS Y NIÑOS:

Bollería

2 piezas de Melindros
Croissant de mantequilla extra
Mini ensaimadas de azúcar glass

Chocolate caliente con Nata

Vaso de color con su cucharita
Servilletas cocktail y material de termos incluido.

Precio por comensal 15 euros / 10 % iva no incluido.

INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA

Los precios de estos menús son para un mínimo de **20** comensales.
Para grupos inferiores, se facilitará un presupuesto a medida.

Forma de pago. 30% en concepto de reserva, 70% restante 3 días hábiles antes del evento.

Tenemos a su disposición todo tipo de material de alquiler y servicio de camareros. Y centros y decoraciones florales.

-Servicio de camarero /a en Barcelona ciudad (4 horas). **130 euros.**

MENUS SENTADOS A ESCOGER:

PRIMEROS

Hojaldre de pichón con compota de manzanas reinetas (caliente)
Canelón cordon bleu * 3 por persona (caliente)
Timbal de Salmon ahumado, aguacate y Bogavante* Con su vinagreta.

SEGUNDOS

Suprema de Merluza, sobre tatin de zanahoria y puerros con cebolla caramelizada
Magret de pato relleno de foie, cestito crujiente de manzana
Corderito lechal deshuesado con su guarnición

POSTRES

Pecado de chocolate al 70% de cacao
Tatin de manzana caramelizada
Mousse de Mango, coco y lima

Bocaditos de pan
Hojaldres para los cafés

Precio por comensal 35 euros / 10 % iva no incluido.

Los precios de estos menús son para un mínimo de **10** comensales.
Para grupos inferiores, se facilitará un presupuesto a medida.

EXTRAS ADICIONALES:

Servicio de camarero 130.- euros. / 4 horas

Ayudante de cocina 20.- euros. / Hora

Material de Alquiler a partir de 20 euros por persona (hacer visita previa)

OPCIONES DE BODEGA A ESCOGER:

- Duración de la barra 2 horas.
- Refrescos, cacaolat y zumo natural de naranja. 8 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tino y vino blanco. 12 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco y cava brut Nature. 15 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tino y blanco, cava brut Nature y combinados. 25 euros.
- Refrescos, cervezas, vino tinto y blanco con Champagne Ruinart. 46 euros.
- Barra especial de Mojitos. 12 euros.

Todas las opciones también incluyen agua mineral, servicio de cristalería y menaje.

*Servicio de cada camarero; montaje, servicio y desmontaje. 130 euros.

Bufete de golosinas y galletas de mantequilla personalizado



PRECIO BUFETE 250.- EUROS.

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

karencatering



Chef Cordon Bleu Paris 1996 – 2019 info@karencatering.com
www.karencatering.com

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

www.karencatering.com