

# karencatering

## Bodega:

Duración del Bufete 2 horas

Vino blanco verdejo

Vino tinto Rioja

Agua mineral

## Bufete frio y caliente servido en sus instalaciones:

Ensalada de Canónigos frescos con mango, tiritas de jabugo y nueces

Raviolis de Humus, con tomate confitado y ceps

Ensalada de rucula tataky de atún y aguacate

Pastel de pescado con salsa de Eneldo

Roast- beef de ternera gallega con puré de manzana

Mini albóndigas de ternera

Pulpitos estofados con guisantes

Brochetas de pollo al curry

Mini tartaletas de fresón, frambuesas y fresitas del Bosque

Panecillos de bufete y bastoncitos

\* Persona encargada de coordinar el evento incluida

Precio por comensal 30,00 €

7 % iva no incluido

Servicio de cada camarero en Barcelona ciudad 130 euros ( 4 horas )

Forma de pago: 30% en concepto de reserva, 70% restante, 5 días hábiles antes de la entrega

Banco Santander: ES09 0049 4700 34 2417271076

[www.karencatering.com](http://www.karencatering.com) / [info@karencatering.com](mailto:info@karencatering.com) / 93 200 08 84

Chef Cordon Blue. Paris 1996 - 2017