

Propuestas Navidad 2106 para grupos

Apreciado gourmet;

Para este año, te presento estas **3** propuestas; dos de ellas tipo cocktail / finger- food y otra emplatada a escoger.

Todas ellos, elaboradas con los mejores productos de la temporada y procurando que la materia prima sea variada.

Son menús para un mínimo de **10** personas, todos ellos se entregan con material desechable y servilletas cocktail incluido.

Del mismo modo, recordaros que si necesitáis material de alquiler, servicio de camareros ó bodega sin problema también os lo podemos facilitar.

Recalcar que estas propuestas están pensadas para servir solo hasta el jueves **22 de Diciembre**.

Después de esta fecha, nos encerramos para elaborar las comilonas de los días 24-25 y 26 con otro menú y concepto totalmente diferente que ya os mandaremos más adelante o que encontrareis en nuestra web

www.karencatering.com

Para una buena organización te agradecería hicieras la reserva lo antes posible. La fecha se dará por confirmada con una paga i señal del 30% en concepto de reserva.

No dudéis en poneros en contacto para cualquier duda ó consulta sin ningún tipo de compromiso.

Con mis mejores deseos para el 2017.

Karen Bosch Mannaerts



OPCION A – buenisimas y divertidas tapas...

Esta opción está pensada sin necesidad de utilizar platos ni cubiertos:

2 CROQUETAS DE JAMON
BROCHETA DE LANGOSTINO EN ARROZ VERDE
FINA COCA CON TORTILLA DE PATATAS
MONTADITO DE MORCILLA, HUEVO FRITO DE CODORNIZ
ROLLITOS DE MORTADELA ITALIANA, RUCULA Y PARMESANO
COCA DE LLAVANERAS DE ESCALIVADA Y ATUN
NUESTRA MINI HAMBURGUESITA CON CEBOLLA CONFITADA
VOLANDEIRAS CON TRUFA BLANCA
BROCHETA DE POLLO AL CURRY
FOCACCIA DE SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA DE BOURG – MADAME
MONTADITO DE JAMÓN, GIRGOLAS, Y CEBOLLA DESIDRATADA

DEGUSTACIÓN DE TURRONES Y BARQUILLOS

PRECIO POR COMENSAL: 22 euros / 10 % iva no incluido.

OPCION B- es algo mas copiosa...

Esta 2º opción es más completa, requiere de platillo y cubiertos:

TIRABUZONES DE QUESO GOUDA Y PARMESANO

BARQUITAS DE VERDURITAS CON QUESO FETA
MINI CANELON Navideño CON SALSA DE FOIE Y TRUFA
PLATILLO DE ARROZ NEGRO

FOCACCIA DE OREGANO, ROAST.BEEF Y TOMATE SECO ITALIANO
TURRONCITO DE FOIE MI CUIT CON ORO
CROQUETAS DE TXIPIRÓN
PINCHO DE ROAST-BEEF CON QUESO SCAMORZA
MINI HAMBURGUESITAS DE TERNERA CON CEBOLLA CONFITADA a la miel
NECORITAS RELLENAS TXANGURRO
"LA BOMBA" TOSTA DE SOBRASADA CON HUEVO DE CODORNIZ
PAN FEO CON JAMÓN IBERICO
BROCHETA DE SALMÓN MARINADA "SAKE YAKI"

MINI REPOSTERIA Y FINOS HOJALDRES

- Material desechable incluido

PRECIO POR PERSONA: 25 € / 10 % iva no incluido

karencatering

Material de alquiler; Cristalería, mantelería a su disposición. Consultar precios.

Transporte Barcelona Ciudad Centro 15 euros. Alrededores consultar.

Servicio de camarero Barcelona ciudad 130 euros / 4 horas. RESERVAR CON ATELACIÓN

BODEGA:

Cava Brut Nature, Oriol Rossell.	11,20.-und
Champagne, Ruinart brut tradition	52,88.-und
Vino tinto, Viña Santurnia, reserva.	12 ,80.-und
Vino blanco, Abadal blanco Picapoll	10,66.-und
Refrescos y cervezas.	0,90.-und
Botellín agua mineral.	0,60.-und

SERVICIO DE HIELO 3,50.- El saco.

Barra libre consultar precios. Barra de Mojitos. Barra de Champagne frances...

MENU DE NAVIDAD A ESCOGER:

Aperitivo de 6 piezas a escoger.

Primeros:

Atadillo crujiente de gambas y verduras con salsa tamiri

Canelón Navideño con Salsa de Trufa y mantequilla de Foie

Pastel de Bogavante con langostinos y brotes verdes

Segundos:

Solomillo de ternera Gallega con salsa de ciruelas dulces

Medallón de Merluza al horno, sobre tatin de patata y cebolla confitada

Magret de Pato relleno de foie, trufa y ceps. Cestita de manzana en pasta philo

Postres:

Sorpresa de chocolate y frambuesas

Mousse de coco y mango

Fina tarta de manzana, con helado de nueces caramelizas

- Galletitas Navideñas para los cafés
- Vino Blanco, vino tinto y agua mineral.

En este menú está incluido: el servicio de camarero y material para un mínimo de **20** comensales en Barcelona ciudad. Alrededores consultar.

PRECIO POR PERSONA: 70 Euros / 10 % iva no incluido

GALERIA DE FOTOS:



Tatakushi de Atún



Copita de Pulpo



Caprichos de frutas



Ravioli de Humus



Rascacielos de tomate, bonito y huevo



Cucurucho Ibérico



Bacalao confitado con tomate



Vasitos de crema con frambuesas



Mini Hamburguesitas



Rape al cava con vieiras



Crema de Marisco con brocheta de gambas

Para ver mas platos entrar en la galería de imágenes de nuestra web. www.karencatering.com