

## Propuestas Navidad 2107 para grupos y empresas

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 viernes día **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](http://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 poner os en contacto para cualquier duda ó consulta sin ningún tipo de compromiso.

Con mis mejores deseos para el 2018.

Karen Bosch Mannaerts



## *OPCION A – divertidas tapas...12 PIEZAS SALADAS Y TURRONES*

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 CON PURE DE PATATAS Y TOMATE ITALIANO  
COCA DE LLAVANERAS DE ESCALIVADA Y ANCHOAS  
NUESTRA MINI HAMBURGUESITA CON CEBOLLA CONFITADA A LA MIEL  
BROCHETA DE POLLO ECOLOGICO AL CURRY  
FOCACCIA DE ROAST-BEEF  
MONTADITO DE JAMÓN, GIRGOLAS, Y CEBOLLA DESIDRATADA  
TOSTA DE SOBRASADA CON HUEVITO DE CODORNIZ  
BARRITAS DE OLIVAS NEGRAS CON FUET

*DEGUSTACIÓN DE TURRONES Y BARQUILLOS*

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

- Servicio de refrescos, vino blanco y vino tinto. Precio por persona 5 euros.

## *OPCION B- es algo más copiosa...*

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

CHIPS DE VERDURAS  
TIRABUZONES DE QUESO GOUDA Y PARMESANO  
  
RAVIOLI DE HUMUS CON TOMATE CONFITADO Y CEPES  
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 COCIDO  
PINCHO DE SALMON AHUMADO CON MANGO  
MINI HAMBURGUESITAS DE TERNERA CON CEBOLLA CONFITADA a la miel  
NECORITAS RELLENAS TXANGURRO  
"TOSTA DE SOBRASADA CON HUEVO DE CODORNIZ  
PERLITAS CON JAMÓN IBERICO  
BROCHETA DE POLLO MARINADA "SAKE YAKI"  
  
MINI REPOSTERIA Y FINOS HOJALDRES

- Material desechable incluido

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

- Servicio de refrescos, vino blanco y vino tinto. Precio por persona 5 euros.

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, Ruinat brut tradition	40,88.-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 SENTADOS A ESCOGER:

Aperitivo de 6 piezas a escoger. Con una copita de cava bien fresquita

### Primeros:

Atadillo crujiente de gambas y verduras con salsa tamiri  
Canelón Navideño con Salsa de Trufa y mantequilla de Foie  
Timbal de guacamole, tomate y Salmón ahumado

### Segundos:

Meloso de ternera Gallega  
Medallón de Merluza al horno, sobre tatin de patata y cebolla confitada  
Cordero deshuesado y graten de setas con foie

### Postres:

Delicia de chocolate  
Mousse de coco y mango  
Tiramisú de frambuesas

- 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 / PRECIO SIN MATERIAL: 50 Euros

## 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](http://www.karencatering.com)