

MENU DE NAVIDAD 2016 - Días 24-25-26 de Diciembre

CAPRICHOS PARA PICAR

| | | |
|---|---------|---------|
| Fina coca de cristal con jamón ibérico | 3,50 € | Unidad |
| Nécoras rellenas de txangurro | 4,00 € | Unidad |
| Tirabuzones de hojaldres de queso gouda y parmesano | 4,00 € | 100 grs |
| Brocheta de pollo al curry y sésamo | 2,50 € | unidad |
| Tostadita de sobrasada a la miel con huevo de codorniz y chistorrita de Vitoria | 2,50 € | unidad |
| Nuestra Mini hamburguesita de ternera con cebollita confitada a la miel | 3,00 € | unidad |
| Gamba torpedo rebozada con arroz verde | 1,90 € | unidad |
| Bandeja de Salmón ahumado salvaje en finas lonchas | 39,00 € | el Kg |
| Croquetas de Jamón ó de txangurro (pedido mínimo 10 unidades) | 0,90 € | Unidad |
| Brocheta de Roast-beef con queso Scamorza fundido | 3,00 € | unidad |
| Puritos de carpaccio de ternera con parmesano y nueces | 2,50 € | unidad |
| Turroncito de foie mi cuit de Oro | 3,00 € | unidad |
| Virutas de jamón de jabugo,paletilla | 120 € | el Kg |

PLATOS PRINCIPALES

| | | |
|--|---------|---------------|
| Caldo de Navidad; galets, mini albondiguitas y parmesano | 11,00 € | Ración |
| Bloc de foie de pato mi cuit extra entier con tostaditas | 80,00 € | 500 grs |
| Pastel de Centollo (8 raciones) | 70,00 € | Pieza |
| Carn d'olla con sus verduras y pelota | 16,00 € | Ración |
| Cestitas crujientes de verduras con gambas a la plancha | 15,00 € | Ración |
| Canelón Navideño con salsa Cordón Bleu de ceps y mantequilla trufada | 4,00 € | unidad |
| Canelones caseros para niños y adultos bandeja 6 unidades | 15,00 € | 6 und |
| Pollo de corral para niños con su salsita y patata al horno 4 raciones | 16,00 € | pieza |
| Capón de Gers numerado pluma negra , relleno a la catalana con su salsita | 198,0 € | Pieza / 9 Rac |
| Delicioso y fino roast-beff de mitjana de ternera con su salsita | 87,00 € | el Kg. |
| Suprema de Merluza fresca , sobre tatin de patata y cebolla caramelizada | 24,00 € | ración |
| Corderito lechal deshuesado al horno a baja coción con su guarnición | 24,00 € | ración |

Guarnición Navideña a la Catalana receta de Balbina: mini salchichas trufadas, abundantes piñones al jerez, ciruelas, orejones...

6,00 € ración

Nuestra compota de reinetas al estilo **holandés**

4,50 € ración

Panecillos de Abeto Navideño de Viena 0,80 unidad

CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2016

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

www.karencatering.com

PARA LOS GOLOSOS...

| | | |
|--|---------|------------|
| Tronco Navideño de Chocolate para niños y no tan niños... | 52,00 € | 7 raciones |
| Bandeja de finos hojaldres para los cafés | 20,00 € | 250 grs. |

TURRONES: 27 euros.

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

BARQUILLOS ARTESANOS:

- 25 unidades / 10 euros.

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 Barcelona ciudad céntrico 20 euros. Alrededores consultar.

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

Se ruega dejar el importe exacto.

Las recogidas del día **24** serán de 11h a 17h. Se ruega **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 2017

Karen Bosch

CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2016

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

www.karencatering.com