



Ensalada de habitas, corazón de alcachofas y jamón ibérico  
Coquetón de jamón  
Flautas de butifarra blanca con tomate  
Mini hamburguesita con cebolla confitada  
Montadito de queso brie, berenjena y tomate deshidratado  
Focachita de orégano; rosat-beef con mostaza y rucula  
Mini vol au vents de gulas con ceps  
Sándwich de salmón con mantequilla de anchoas  
Copita ; crema de vainilla natural con frutos rojos  
Pequeños dulces  
Pastas de café

Ensalada de pasta; salteado de langostinos con setas y piñones  
Montadito de tortilla de calabacín  
Flautas de lomo ibérico con tomate  
Sdwich de salmón con mantequilla de anchoas  
Coca de cristal con paletilla ibérica  
Mini hamburguesita de ternera con queso camembert  
Barritas de oliva negra con mortadela de Bologne y rucula  
Tostadita de anchoas  
Croquetas de pollo  
Brocheta de fruta  
Pequeños dulces

Ensalada de Brotes tiernos Tacos de Salmón y queso de Mahón  
Ravioli de humus con tomate confitado y daditos de bacalao  
Tosta de sobrasada con huevo de codorniz  
Coca de roast-beef con mantequilla de ceps  
Bocadillo de tortilla de patata con tomate  
Montadito de morcilla de arroz con pimineto rojo escalibado  
Brocheta de pollo yakitori  
Flauta de oliva negra con fuet y tomate  
Coca de jamón ibérico con tomate  
Vol de fruta del día  
Pequeños dulces



Ensalada de tomate pelado de Rama con bolitas de motzarella y nueces  
Coca de escalibada típica de Llavaneras  
Croquetas de Bacalao  
Sándwich de pavo, espinacas, ciruelas  
Brochetas de pollo al curry  
Chapatina de orégano con solomillo de cerdo con rucula y parmesano  
Flauta de tortilla a la francesa con tomate  
Montadito de cangrejo con salsa cocktail y coboulette  
Coca de cristal con jamón ibérico y tomate  
Crema de limon con frutos rojos  
Pequeños dulces

Material desechable y servilletas cocktail incluido.

Precio por persona 25,00 €

10 % iva no incluido. Pedidos minimo 10 comensales.

Transporte Barcelona ciudad 15,00 € / alrededores consultar:

Dispones de alquiler de material y servicio de camareros.

Karen Bosch Mannaerts  
Chef Cordon Bleu. Paris 1996  
Tel 93 200 08 84 [www.karencatering.com](http://www.karencatering.com)