

MENUS FÁCILES PARA MOMENTOS DIFÍCILES... para empresa y particulares.

MENUS A ESCOGER

Primeros:

Carpaccio de Ternera con Nido de Rucula y Burrata.
Mezclum con queso Rosenborg, pera y piñones tostados.
Mini lentejitas " Caviar "con tomate, aguacate y cebolleta tierna.
Tarta de Puerros con queso de Cabra y confitura de Frambuesas
Pasta fresca con gulas, ceps y salteado de gambas. **Caliente**
Involtini de pasta Wantong rellenos de Foie, ceps y manzana. **Caliente. 3 euros.**
Farcellets fríos de Gambas y Rape con salsa de Eneldo. **3 euros.**
Mosaico de Salmón con mantequilla de Anchoas sobre lecho de Berros.

Segundos:

Solomillo de Cerdo a la Mostaza con patatas cocotte al horno.
Tosta de Ternera con salsa de Boletus y cebolla confitada a la miel.
Lomo de Bacalao en su salsa.
Roast-beef de ternera con su acompañamiento y salsita.
Canelones de Ceps y Foie con Salsa Cordon Bleu de Trufa. **3 euros**
Jarrete de Cordero con verduritas al horno en su jugo.

Postres:

Espuma de Vainilla con roquitas de chocolate.
Fina de Manzana con pasas y nueces.
Brocheta de fruta Natural de temporada.
Biscuit de vainilla y Jijona.
Hojaldre de crema con frutas.

- Todos los Menús van acompañados con Grissinis.
- Transporte Barcelona ciudad **centro** 12 euros.
- Estos Menús solo son de Lunes a Viernes para un mínimo 10 comensales.

Precio por comensal 15 euros / 8 % iva no incluido.

Si quiere ofrecer un aperitivo antes de comer pregunte por nuestro listado.

Servicios extras:

Lata de refresco o cerveza 0,80.-
Botellín de agua mineral 0,80.-
Botella de agua mineral 0,60.-
Torres Viña Sol 6,50.-
Cune Viña Real Plata Crianza 8,40.-
Luis Cañas 2004 Reserva 18,78.-
Cava Agustí Torelló Brut Nature. 15,45.-

Set de cubiertos desechables 2,20.-
Servicio de camarero 4 horas Barcelona ciudad 130 euros.
Disponemos de un amplio surtido de material de mesa. Interesados consultar.

karencatering

Galeria de Imágenes Aperitivos

