

Cocktail con barra libre. (Duración de 3 horas)

Para picar:

Chips de verduras
Piruletas de parmesano

Bufete temático:

Huevos de codorniz recién hechos
Bufete de jamón ibérico a virutas con pan con tomate
Rincón del salmón
Platillo de Arroz
Isla japonesa
Surtido de quesos con panes y mermeladas variadas

Pasado por nuestros camareros:

Farcellets de Humus y Bacalao con tomate confitado / platillo y tenedor
Tosta de Roast- beef con salsa de setas y mantequilla de trufa
Delicia de foie mi cuit con manzana caramelizada
Cucuruchos crujientes con achoas y tomate
Crepê de salmón con guacamole
Montadito de tortilla trufada
Mini canelón de foie y ceps con salsa cordon bleu
Deliciosos bikinis calientes de mozzarella y jamón serrano
Brocheta de pollo al curry
Rollito de carpaccio de ternera
Empanadillas japonesas Gyoza
Brocheta de gambas a la plancha
Boquerón inflado en arroz verde
Nuestra mini hamburguesita con cebolla confitada a la miel
Mini croquetas de chistorra

Bufete dulce:

Pecados de chocolate
Surtido de nuestros mini hojaldres dulces
Vasito de cristal dulce
Mini tartaletas de frutas rojas

Bebidas:

- Vino blanco: Martinvilli Verdejo
- Vino tinto: Viña Santurnia
- Cava: Brut Nature Perelada
- Refrescos
- Cervezas
- Agua natural

Incluido:

Personal de cocina, chef y Maître.

Servicio de camareros.

Coordinador del evento.

Transporte del Catering en Barcelona. Fuera de Barcelona consultar.

Material necesario para el servicio. (Extras no).

No incluido:

Este presupuesto **no** incluye ningún elemento externo al servicio de catering tales como: carpas de cocina, carpas de invitados ni decoraciones florales o puestas en escena.

Precio por comensal **120** euros / presupuesto contemplado para un mínimo de 100 personas.

Para grupos inferiores consultar .

10% y 21% del iva no incluido.

Resopón (opcional):

Chocolate con churros
Barritas de fuet
Barritas de jamón ibérico
Mini de lomo ibérico

Precio por comensal **6 euros**.

MATERIALES · MONTAJES DE MESAS

Los montajes van de acuerdo con el estilo que el cliente quiera darle a su evento. Contamos con la colaboración de grandes firmas de materiales, que darán el toque final para que cada evento resulte especial, diferente y con mucho encanto.

Así mismo, les podemos asesorar con servicios externos de flores, música, iluminación, montajes de carpas, etc....

Este presupuesto **no incluye** ningún elemento externo al servicio de catering tales como: carpas de cocina, carpas de invitados, equipos electrónicos, etc.... pero **si** necesarios para el correcto funcionamiento del servicio.

OPCIONAL "MOJITOS" EN BARRA LIBRE (2 horas)

Mojitos de Menta hechos al momento **8,00 €/ persona**.

GIN-TONICS BARRA LIBRE (2 horas)

Selección Premium de Ginebras Bulldog Citadelle - Gin Mare-Hendrick's G-Vine London con pepino, Albahaca, Frutos Rojos, Lima, Limón, Canela...Fever Tree.
Servido en Copa de Balón **10,00 €/ persona**

BARRA LIBRE PARA EL BAILE (3 Horas duración):

El precio de la barra libre a determinar según el número de Invitados:
100 PAX 300.- euros.
200 PAX 450.- euros.
300 PAX 750.- euros.

El catering **no** se hace responsable de las roturas de la cristalería. Se abonará una fianza De 100 euros a devolver una vez realizado el recuento del mismo.

Forma de pago:

30% en concepto de reserva, 70% restante 5 días hábiles antes de evento.

Estos presupuestos no incluyen el I.V.A. correspondiente, ni los posibles nuevos impuestos, estos precios son válidos para el año 2015.

KarenCatering se reserva el derecho de poder modificar estos menús según mercado sin previo aviso.

Quedamos a su disposición para cualquier idea, ilusión o capricho en un día tan señalado.

Barcelona 2015.

Chef Cordon Bleu. Paris 1996- 2015
www.karencatering.com