

Cocktail frio y caliente Japonés:

Chips de verduras & Palitos de olivas negras

Humus con crudites

Cucurucho de guacamole

Sashimi de Salmon fresco marinado con lima, soja y aceite oliva

Roll Crispy (queso)

Roll Morango (Fresas)

Roll Capresse (queso, tomate, albahaca)

Roll foie (Foie)

Roll Piquillo (Ensaladilla de Atún y pimiento rojo)

Gunkasns gallo (Salom)

Gunkasns wakame (pepino)

Roll Wasabi (Picante)

Especialidades japonesas calientes

Brocheta de pollo ecológico Yakitori

Gyozas de verduras con salsa de naranja y teriyaky

Fideos Yakisoba de verduras

Surtido de nuestros dulces

Extras incluidos:

Servilletas cocktail de lino y material desechable

Transporte incluido

Precio por comensal 48,00 €

Servicio extra de camarero 4 horas. Barcelona 130,00 €

Forma de pago: 30 % En concepto de reserva y el 70% restante, 3 días antes del evento.

Banco Santander: ES09 0049 4700 34 2417271076

Nota. Indicar nº de factura en la transferencia.

10% iva no incluido

info@karencatering.com / www.karencatering.com

Chef Cordon Bleu Paris 1996 / 2018