

## COMIDAS DE TRABAJO TIPO BUFETE:

### Menú tipo A

Vino tinto

Refrescos

#### BUFETE

Crepes de salmón y cangrejo sobre fondo de ensalada con salsa eneldo

Pasta fresca de rúcula con tiritas de salmón y tomate de rama rojo

Rollitos de bresaola con calabacín y fondo de espinacas...

Roast - beff de ternera con patatas paja

Mini hamburguesitas de ternera

\*Brocheta de futa fresca de temporada

**PRECIO POR COMENSAL**                      **20,00 € / 10% iva no incluido.**

### Menú tipo B

Vino tinto

Refrescos

#### BUFETE

Gazpacho frío de sandía y remolacha

Ensalada de brotes verdes, tiritas de paletilla Iberica , mango y nueces

Carpaccio de atún fresco marinado con aceite de soja, jengibre y lima

Lasaña de pasta fresca con tomate, mozzarella y albahaca

Mini pepitos de ternera con cebolla confitada

Fina tosta de rúcula con paletilla Joselito e higos frescos (solo en temporada)

\*Pequeños dulces

**PRECIO POR COMENSAL**                      **24,00 € / 10% iva no incluido.**

**PEDIDOS** 93 200 08 84 / 607 47 96 45

## Menú tipo C

Vino tinto  
Vino blanco  
Refrescos  
Cervezas

Palitos hojaldres de queso gouda  
Chips de vegetales

### BUFETE

Virutas de jamón con picos  
Delicias de foie mi cuit, sobre lecho de judías verdes y piñones  
Ensalada a los tres quesos, frutos secos y vinagreta de nueces  
Farcelletes de humus con tomate confitado y ceps  
Crepes de calabacín y camembert, fondo de rúcula con vinagreta de frambuesas  
Crujientes de verduritas con langostinos  
Fajitas de pollo y guacamole  
Nuestros mini canelones de marisco con salsa rosa

Vasitos de yogurt con frambuesas  
Hojaldres y diplomáticos para acompañar

**PRECIO POR COMENSAL 30,00 € / 10 % iva no incluido**

Material desechable incluido:

- Vasos, servilletas, platos y set de cubiertos.

Trasporte Barcelona ciudad de fácil acceso. 15 euros.

Disponemos de servicio de camareros / 120 euros.

Alquiler de material ( consultar precios ).

- Pedidos mínimos para **10** comensales.

\* Consultar platos de temporada y novedades.

**PEDIDOS 93 200 08 84 / 607 47 96 45**

## Otras sugerencias:

Higos frescos con jamón  
Finas virutas de guijuelo con pan con tomate  
Degustación de croquetas; chistorra, ceps, jamón ó pollo....  
Guisantes a la cazuela estilo Toulouse  
Arroz tres delicias; guisantes, tortilla, gambitas...  
Tacos mejicanos; rellenos de solomillo con setas confitadas  
Ensalada variada con carpaccio de atún al aceite de jengibre y soja  
Pollo relleno "balotine" cortado fino con su jugo  
Minis hamburguesas con cebolla confitada a la miel  
Cocas de hojaldre rellenos de bechamel, poireaux, espinacas, y ciboulette  
Paquetitos de pasta fresca; ricota y nueces, salmón y maíz  
Quiche lorraine del día ; atún, puerros, jamón y queso....  
Ensalada de pasta con salmón y habitas en aceite de eneldo  
Roast beff con su propia salsa caliente, compota de reineta  
Salpicón judía blanca y atún fresco a la plancha en aceite jengibre y soja  
Lomo ibérico relleno de calabacín, berenjena y queso francés  
Parcellets de pasta fresca rellenos de humus con tomate confitado  
Fino magret de pato relleno de foie mi cuit  
Brochetas de pollo maceradas con soja y sésamo  
Tatakya de atún un tanto picante

## Nuestros diferentes postres....

Nuestras reposterías  
Mini vasito de varios sabores  
Mini lionesa  
Tartaletas individuales  
Mil hojas con fruta de temporada  
Hojaldres dulces  
Pastas para los cafés  
Diplomáticos  
Eclaires de sabores...  
Tabla de queso dulces...

**PEDIDOS** 93 200 08 84 / 607 47 96 45

karencatering

**PEDIDOS** 93 200 08 84 / 607 47 96 45

[info@karencatering.com](mailto:info@karencatering.com) [www.karencatering.com](http://www.karencatering.com)