



Menú de Empresa con Bodega A

BOTELLIN AGUA MINERAL

COCA COCA

COCA COLA ZERO

VINO TINTO CRIANZA

SERVIDO EN BANDEJITAS :

Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada

Tostadita de sobrasada a la miel con huevo frito de codorniz

Brochetas de gambas en tempura

Tosta de morcilla de Ezcaray con pimientos rojos

Montadito de gamba fresca con huevo duro

Tacos de tatakya de atún marinados con lima y soja

Coca de cristal con tortilla de patatas

Brochetas de pollo al curry

Nuestras croquetas de ibérico

Burritos de brotes verdes con su vinagreta

Brocheta de fruta fresca de temporada

Menú de Empresa con Bodega B

Ensalada ; Tatakya de atún, pepino y cebolleta tierna con pétalos de tomate confitado

Hamburguesitas con cebolla confitada

Crepes de Eneldo con salmón y cangrejo

Finger de carpaccio ternera con parmesano , rúcula y nueces

Montadito de Burgos; pimiento rojo, morcilla y huevo codorniz

Croquetas de Jabugo

Capricho Viena roast- beef con mostaza

Montadito de manzana con foie

Tacos de salmón ahumados

Brocheta de Mozzarella con tomate de rama y albahaca

Mini tartaletas de fruta de temporada



Menú de Empresa con Bodega C

Ensalada de gulas, pasta de Sepia con maíz y aguacate en vinagreta
Inglesito de pan negro con salmón ahumado
Volandeiras con boletus y mantequilla trufada
Brocheta de Gamba con Mango
Tostadita de carpacho de Bacalao con tartare de tomate
Montadito de tomates verdes fritos con queso de cabra y mermelada de tomate
Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada
Mini quiche lorraine
Coca de escalibada con anchoas
Brocheta de queso con uva

Brownie de chocolate Valrhona

Menú de Empresa con Bodega D

Ensalada de lentejas y mini verduritas
Brocheta de langostino y esparrago verde a la plancha
Focaccia de de orégano con tomate y mozarella
Sushi de salmón
Rollitos de bresaola con rucula y parmesano
Hojas de cogollo de Tudela con vinagreta Francesa y queso Tete de moine
Mini pan de nueces con pera caramelizada y queso de cabra gratinado
Rollitos de espárragos verdes a la plancha con panceta
Muslitos de codorniz
Mini rollitos de brick con morcilla de Ezcaray

Roquitas de chocolate y almendra

karencatering

Todas las opciones de los menús ofrecidos van con bodega.

Precio del menú completo con bodega 26 euros por comensal

Opción del precio del menú sin bodega 22 euros

Todos los pedidos tiene que ser de un minio de 10 pax

Todos los menús se presentan con servilletas de karencatering

Puede surgir algún cambio del menú según mercado.

Transporte próximo a nuestras instalaciones 12 euros / alrededores consultar.

10% del iva no incluido

Forma de pago; 3 días hábiles antes de la entrega

Cuenta Bancaria: BANCO SANTANDER ES09 0049 4700 34 2417271076



El cocktail puede consistir en un almuerzo o cena a base de picoteo o finger-food divertido, llamado así porque son bocaditos que se cogen con la dedos, no requiere ni platos ni cubiertos, procurando que la materia prima sea variada e incluyendo verdura, carne y pescado de temporada.