

## COCKTAIL COMIDA O CENA CALIENTE & FRIO:

Calientes: Dar un golpe de horno a 180° antes de servir en la misma bandeja.

Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada	2 minutos
Tosta de huevo de codorniz con sobrasada	2 minutos
Necoritas rellenas de xantgurro	8 minutos
Gyozas con salsa teriyaki y cítricos	4 minutos
Brochetas de pollo con sésamo	4 minutos

Coca de escalibada con anchoa 00  
Brocheta de gamba fresca con Mango y salsa de Eneldo  
Sashimi de salmón ahumado con soja y jengibre  
Brocheta de pasta fresca, motzarella, tomate cherry y albahaca  
Nuestras croquetas de ibérico  
Degustación de carpaccio de ternera con parmesano , rucula y piñones  
Coca de jamón ibérico  
Delicia de foie mi cuit con higos frescos  
Montadito de gorgonzola con pera caramelizada y reducción de Ratafia

Material desechable y servilletas cocktail incluidas

Precio por comensal 25,00 €  
10% iva no incluido  
a cuenta

Forma de pago. 30% en concepto de reserva,  
70% restante, efectivo en la entrega  
Cuenta Bancaria: BANCO SANTANDER ES09 0049 4700 34 2417271076  
Reenviar comprobante de pago a : [administracion@karencatering.com](mailto:administracion@karencatering.com)



Karencatering- Chef Cordon Bleu- Paris 1996  
Calidad , ilusión, pasión y detalles.

---