

Menús Navidad 2019 para grupos y empresas

En estas fechas especiales, desde **karenCatering** te ofrecemos nuestras propuestas para tus comidas o cenas de empresa.

Son menús para un mínimo de **10** personas, todos ellos se entregan con material desechable y servilletas cocktail.

Del mismo modo, recordaros que si necesitáis material de alquiler, servicio de camareros ó bodega también te lo podemos facilitar.

Recalcar que estas propuestas están pensadas para servir **solo** hasta el viernes día **20 de Diciembre**.

Después de esta fecha, nos encerramos para elaborar las comilonas de los días 24,25 y 26 con otro menú y concepto totalmente diferente que ya os mandaremos más adelante o que podéis encontrar en nuestra web www.karencatering.com

Para una buena organización te agradecería hicieras la reserva lo antes posible. La fecha se dará por confirmada solo mediante una paga i señal del 30% en concepto.

No dudéis en poneros en contacto para cualquier duda ó consulta sin ningún tipo de compromiso.

Con mis mejores deseos y el de todo mi equipo para el 2019.

Karen Bosch
Chef Cordon Bleu. Paris 1996 & 2019



OPCION A – 12 PIEZAS SALADAS:

Esta opción está pensada sin necesidad de utilizar platos ni cubiertos:

2 CROQUETAS DE JAMON
GYOZAS DE VERDURITAS CON SALSAS DE CITRICOS
MINI TORTILLA DE PATATA TRUFADA
MONTADITO DE MORCILLA CON PURE DE PATATAS
COCA DE LLAVANERAS DE ESCALIVADA Y ANCHOAS 00
NUESTRA MINI HAMBURGUESITA CON CEBOLLA CONFITADA A LA MIEL
ENROLLADITOS DE SALMON CON AGUACATE
DELICIA DE QUESO CON PERA CARAMELIZADA CON LICOR DE RATAFIA
BROCHETA DE TOMATE CON MOTZARELA
TOSTADITA DE SOBRASADA CON HUEVITO DE CODORNIZ
BARRITAS DE OLIVAS NEGRAS CON FUET

PRECIO POR COMENSAL: 22 euros / 10 % iva no incluido.

- Servicio de refrescos, vino blanco y vino tinto. Precio por persona 5 euros.

OPCION B – es más copiosa...

Esta opción es más completa, requiere de platillo, cubiertos y horno para calentar

SERVIR CALIENTE:

MINI CANELON Navideño CON SALSAS DE FOIE Y TRUFA
PLATILLO DE ARROZ NEGRO
GYOZAS DE VERDURITAS CON SALSAS DE NARANJA
MINI HAMBURGUESITAS DE TERNERA CON CEBOLLA CONFITADA a la miel
TOSTA DE SOBRASADA CON HUEVO DE CODORNIZ
CROQUETAS COCIDO
BROCHETA DE POLLO MARINADA "SAKE YAKI"

BROCHETA DE GAMBA CON MANGO
PERLITAS CON JAMÓN IBERICO
PLATILLO DE CARPACCIO DE TERNERA CON GALLETAS DE PARMESANO
FOCACCIA DE OREGANO, ROAST.BEEF Y TOMATE SECO ITALIANO
RAVIOLI DE HUMUS CON TOMATE CONFITADO Y CEPES
BLINIS DE SALMON AHUMADO CON MANTEQUILLA SALADA
MINI TORTILLA D PATATA TRUFADA
DELICIA DE FOIE CON PERA CARAMELIZADA Y AVELLANAS

NUESTRA MINI RESPOSTERIA Y FINOS HOJALDRES

- Material desechable incluido

PRECIO POR PERSONA: 28 € / 10 % iva no incluido

karencatering

- Servicio de refrescos, vino blanco y vino tinto. Precio por persona 5 euros.

Transporte Barcelona cerca de nuestro obrados 20 euros. Alrededores consultar.

Servicio de camarero Barcelona ciudad 130 euros / 4 horas. RESERVAR CON ATELACIÓN

BODEGA por unidades:

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Cava Brut Nature, Oriol Rossell. | 11, 20.-und |
| Champagne, Ruinart brut tradition | 40, 88.-und |
| Vino tinto, Viña Santurnia, reserva. | 12, 80.-und |
| Vino blanco, Abadal blanco Picapoll | 10,66.-und |
| Refrescos y cervezas botellín | 1,10.-und |
| Botellín agua mineral. | 0,60.-und |

SERVICIO DE HIELO 3,50.- El saco.

Barra libre consultar precios. Barra de Mojitos. Barra de Champagne frances...

MENU SENTADOS A ESCOGER:

Aperitivo de 6 piezas a escoger. Con una copita de cava bien fresquita

Primeros:

Atadillo crujiente de gambas y verduras con salsa tamiri

Canelón Navideño " Le Cordon Bleu " con Salsa de Trufa y mantequilla de Foie

Timbal de guacamole, tomate y Salmón ahumado

Segundos:

Meloso de cochinillo crujiente y láminas de patata

Medallón de Merluza al horno, sobre tatin de patata y cebolla confitada

Cordero deshuesado y graten de setas con foie

Postres:

Delicia de chocolate

Mousse de coco y mango

Mil hojas de frutos rojos

- Galletitas Navideñas para los cafés y finos hojaldres de karencatering
- Servicio de: Vino Blanco, vino tinto y agua mineral incluido.

En este menú está incluido: el servicio de camarero y material para un mínimo de 20 personas.

PRECIO POR PERSONA: 60 Euros / 10 % iva no incluido / PRECIO SIN MATERIAL: 48 Euros

GALERIA DE FOTOS:



No olvides entrar en la galería de imágenes de nuestra web. www.karencatering.com

Calidad, cariño, dedicación y buen servicio...Felices fiestas...