

PROPUESTAS FIESTAS FAMILIARES, BAUTIZOS Y COMUNIONES

OPCIÓN A MERIENDA BASICA

Croissant de mantequilla con jamón dulce
2 Croquetas de pollo
Perlita de Paletilla ibérica con tomate
Mini tortilla trufada
Flautas de olivas negra de fuet y tomate
Brioche de queso con mantequilla
Sándwich integral de salmón ahumado

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluidas.

Precio por comensal 16 euros / 10 % iva no incluido.

OPCIÓN B COMIDA / MERIENDA CENA

Montadito de queso brie, pera caramelizada con Ratafia y avellanas
Tosta de sobrasada a la miel con huevo de codorniz
2 Croquetas Jamón
Flautas de Jamón Ibérico con tomate
Focachitas de orégano con roast-beef , brotes verdes y salsa de mostaza
Delicia de foie mi cuit con Mango
Deliciosos Bikinis trufados
Fajita de pollo, guacamole y canónigos
Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada
Cascada de Perlitas de Viena con fuet y tomate
Mini tortilla trufada
Tapita de carpaccio de ternera con parmesano

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluidas.

Precio por comensal 24 euros / 10 % iva no incluido

OPCIÓN C COMIDA / COCKTAIL CENA MUY COMPLETO

Brocheta de pollo ecológico a la plancha
Gozas de verduras y salsa de cítricos
Brochetas de gambas con mango y salsa de Eneldo
Panini con Roast-beef , champiñones y mantequilla trufada
Tapita ternera con virutas de parmesano ,rúcula y piñones
Coca de escalibada con anchoas
Mini hamburguesita con cebolla confitada a la miel
Tosta de puré de patatas trufado con huevito de codorniz
Bocadito de foie mi cuit con higos frescos
Shasimi de salmón ahumado
Cascada de perlas de paletilla ibérica con amapola
Mini tortilla trufada

Platillo caliente:

Mini canelón Cordon Bleu con suave salsa de trufa
Farcelslets de calabacín y bacalao

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluido.

*Esta opción precisa de platos, tenedores y horno o micro.

Precio por comensal 28 euros / 10 % iva no incluido

EXTRAS ADICIONALES DULCES:

- Surtido de nuestra selecta repostería. **60 euros/ kilo.**
- Finos hojaldres ó diplomáticos. **60 euros/ kilo.**
- Torre de **3** pisos surtida de repostería y caprichos de fruta roja. **100 euros.**
- Lionesas de nata, crema y trufa. **50 euros / kilo.**
- Pastel de Comunión personalizados. **6 raciones.**
- Galletas personalizadas. **4 euros / unidad.**
- Mini tartaletas de fruta de temporada. **68 euros / kilo**
- Brocheta de fruta fresca de temporada. **3,20.-/ und**

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

MENU INFANTIL

- Precio para un mínimo de 10 niños:

Medias noches con Jamón dulce y mantequilla
Bocaditos de jamón serrano ó fuet (a escoger)
Croquetas de pollo
Tortilla de patatas a taquitos
Mini pizzetas de jamón y queso

Servilletas y bandejas desechables incluidas

Precio por niño 12 € / 10 % iva no incluido.

Menú especial para celíacos consultar .

EXTRAS ADICIONALES PARA AÑADIR POR UNIDADES:

Mini hamburguesita de ternera 2,80.- und
Bikinis de jamón y queso calientes 1,50.- und
Croquetas de jamón o pollo 1 euro .- und
Chapatina de jamón ibérico 2,00 - und
Croissant de mantequilla extra con jamón dulce 2,20.- und
Croissant francés extra de chocolate 2,20.-

* Todas estas piezas se pueden añadir al menú base. Mínimo 10 unidades.

CHOCOLATADA PARA ADULTOS Y NIÑOS:

Bollería

2 piezas de Melindros
Croissant de mantequilla extra
Mini ensaimadas de azúcar glass

Chocolate caliente con Nata

Vaso de desechable térmico con su cucharita
Servilletas cocktail y material de termos incluido.

Precio por comensal 16 euros / 10 % iva no incluido.

INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA

Los precios de estos menús son para un mínimo de **20** comensales.
Para grupos inferiores, se facilitará un presupuesto a medida.

Forma de pago. 30% en concepto de reserva, 70% restante 3 días hábiles antes del evento.

Tenemos a su disposición todo tipo de material de alquiler, servicio de camareros, centros y decoraciones florales. Para más información consultar.

-Servicio de camarero /a en Barcelona ciudad (4 horas). **130 euros.**
Hora o fracción extra de cada camarero 30 euros.

MENUS SENTADOS A ESCOGER:

PRIMEROS

Tatin de Manzana caramelizada con foie mi cuit
Canelón cordon bleu * 2 por persona (caliente)
Timbal de Salmon ahumado, aguacate y Bogavante* Con su vinagreta.

SEGUNDOS

Suprema de Merluza, sobre tatin de zanahoria y puerros con cebolla caramelizada
Magret de pato relleno de foie, cestito crujiente de manzana
Corderito lechal deshuesado al horno a baja temperatura con su guarnición

POSTRES

Pecado de chocolate al 70% de cacao
Tatin de manzana caramelizada
Mousse de Mango, coco y lima

Bocaditos de pan
Hojaldres para los cafés

Precio por comensal 40 euros / 10 % iva no incluido.

Los precios de estos menús son para un mínimo de **10** comensales.

EXTRAS ADICIONALES:

Servicio de camarero 130.- euros. / 4 horas

Ayudante de cocina 25.- euros. / Hora

Chef a su domicilio durante el servicio de la cena. 150 euros.

Material de Alquiler a partir de 20 euros por persona (hacer visita previa para escoger el material a su gusto por nuestro despacho)

PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

OPCIONES DE BODEGA A ESCOGER:

- Duración de la barra 2 horas.
 - Refrescos, cacao lat y zumo natural de naranja. 10 euros.
 - Refrescos, cervezas, vino tino y vino blanco. 14 euros.
 - Refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco y cava brut Nature. 16 euros.
 - Refrescos, cervezas, vino tino y blanco, cava brut Nature y combinados. 25 euros.
 - Refrescos, cervezas, vino tinto y blanco con Champagne . 50 euros.
 - Barra especial de Mojitos. 15 euros.

Todas las opciones también incluyen agua mineral, servicio de cristalería y menaje.

*Servicio de cada camarero; montaje, servicio y desmontaje. 130 euros / 4 horas.

Disponemos del servicio de caricaturas a los invitados durante el catering.
Disponemos del servicio de fotógrafo.
Dispones de DJ.
Disponemos de florista y carpas .

karencatering



PRECIO BUFETE 260.- EUROS.



PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

www.karencatering.com

karencatering



Galletas de mantequilla y fotografías en chocolate personalizadas.

Gran Chef Cordon Bleu Paris 1996 – 2020 /
info@karencatering.com www.karencatering.com



PEDIDOS 93 200 08 84 – info@karencatering.com

www.karencatering.com