

## COMIDA DE TRABAJO Finger Food :

8 variedades saladas mas un toque dulce

### OPCION A

Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada  
Coca de verduras al horno  
Gyozas de verduritas con salsa de cítricos.  
Mini tortilla de patata con trufa  
Faccacia de solomillo, con brotes verdes, tomate italiano..  
Montadito de queso brie con pera caramelizada y avellanas  
Rollitos de salmón con aguacate y rucula  
Degustación de nuestro humus con crudites

Brocheta Fruta fresca de temporada

### OPCION B

Shasimi de salmón fresco marinado  
Brocheta de gambas con mango y salsa de eneldo  
Bikinis trufados  
Cascada de bocaditos de fuet  
Tapita de carpaccio de ternera con parmesano  
Tosta de sobrasada con huevito de codorniz  
Brocheta de pasta fresca , espinacas, tomate de rama y bolita de motzarella  
Fajitas de pollo con brotes verdes

Surtido de mini vasitos dulces con su cucharita

## OPCION C

Brocheta de pollo ecológico  
Delicia con queso brie y confitura de Naranja  
coulant de bacalao con salsa de romesco  
Flautas de olivas negras con longaniza  
Brocheta de tomate de rama con albahaca y motzarella  
Blinis de salmón ahumado con mantequilla salada y huevo hilado  
Nuestras croquetas de jamón  
Mini vasito de ensalada cesar

Surtido de nuestra mini repostería selecta

## OPCION D

Delicia de cordero al baja cocción con cebolla confitada  
Crema de calabaza con motzarella  
Degustación de quiche lorraine  
Mini tortilla trufada  
Ravioli de humus con tomate confitado  
Foccacias de solomillo con brotes verdes y de ceps  
Coca de verduras con anchoas  
Tapita de carpaccio de ternera con parmesano

Material desechable y servilletas karencatering cocktail incluidas  
Persona encargada de colocar el catering incluida

Mini lionesas de nata y trufa

Precio por comensal 18,00 €

Transporte a Hospitalet de fácil acceso cada día 20,00 €

Se les puede colgar el catering en sus mesas con previo aviso

Servicio de nuestros camareros a su disposición:

130 euros / servicio mínimo 4 horas.

Total  
10% iva  
A pagar  
a cuenta

Karencatering solo trabaja con producto fresco de temporada y de mercado, por ello pueden surgir cambios de ultima hora, pero nunca afectara el precio acordado.

**Forma de pago:**

30% en concepto de reserva del día, 70% restante 5 días hábiles antes de la entrega

Banco Santander: ES09 0049 4700 34 2417271076

Se ruega reenviar comprobante de pago para agilizar la reserva.



Gran Chef cordón Bleu. Paris 1996 & 2020  
karencatering