

Aperitivo con barra libre. (Duración de 1 hora)

Bodega:

Vino blanco: Martivilli, Verdejo Rueda
Vino tinto: Azpilicueta Crianza Rioja
Agua natural & Agua con gas
Refrescos normal, zero & Light
Cervezas

Aperitivos fríos y calientes:

Tapita de carpaccio de ternera
Mini brioche de cordero
Croquetitas de gulas
Mini quiche lorraine
Bufete de Huevos de codorniz recién hechos
Rincón del salmón, diferentes texturas: semilla, oro y algas
Isla japonesa; degustación de nuestro sushi y makis
Delicia de foie mi cuit con higos frescos
Coca de escalibada con anchoas
Brocheta de Mango y gamba con salsa de eneldo
Tapones de paletilla ibérica
Mini tortilla trufada

Primeros

Sopa de tomate al albahaca con ravioli de Rape y Gambas
Tatin de manzana con foie mi cuit y néctar de Pedro ximenez
Cesta crujiente de verduritas con gambas frescas y salsa surimi
Nuestro canelón receta del Cordon Bleu con salsa de trufa

Segundos

Solomillo de ternera con salsa de ciruelas. Timbal de patata y trompetas de la muerte
Magret de pato relleno de foie, cestita crujiente de manzana
Suprema de Merluza al horno, sobre tatin de patata y cebolla confitada
Meloso de corderito, deshuesado horneado a baja cocción.

Postres

Fantasia de chocolate y frambuesas con fresitas del bosque
Hoja de chocolate con leche y naranja, acabado aterciopelado
Torbellino de fruta de la pasión
Delicia de mango, coco y lima

Mini Panecillos de mesa

Cafés, infusiones & finos hojaldres

Precio por comensal **120** euros +10% iva (presupuesto contemplado para un mínimo de 100 personas)

INCLUIDO:

Personal de cocina y Maître de sala.
Servicio de Camareros.
Persona encargada de coordinador del evento.
Impresión de Minutas.
Transporte del Catering en Barcelona Ciudad, alrededores consultar.
Alquiler de menaje básico incluido. Extras consultar.

BARRA LIBRE FINALIZADO EL BANQUETE (2 Horas duración):

El precio de la barra libre a determinar según el número de Invitados:

100 PAX 2.000.- euros.
200 PAX 3.800.- euros.
300 PAX 4.800.- euros.

GIN-TONICS BARRA LIBRE (1 horas):

Selección Premium de Ginebras Bulldog Citadelle - Gin Mare-Hendrick's G-VineLondon con pepino, Albahaca, Frutos Rojos, Lima, Limón, Canela...Fever Tree.

Servido en Copa de Balón **12,00 €/ por persona.**

Presupón final de fiesta Opcional:

Bandejas de bocadillitos fríos y calientes
Bufete de golosinas
Chocolate con churros & Melindros

8.- euros / por persona

NO INCLUIDO:

karencatering

DJ, iluminación, montajes de carpas, decoraciones florales...

Servicio extra de camareros, finalizado el banquete. 30 euros / hora.

Este presupuesto no incluye ningún elemento externo al servicio de catering
Tales como: carpas de cocina, carpas de invitados, iluminación, cocina móvil si el espacio alquilado no lo contempla en sus instalaciones.

Forma de pago y condiciones:

30 % para la confirmación del Banquete y reserva de fecha, 70% restante 7 días hábiles Antes de evento.

Estos presupuestos no incluyen el I.V.A. correspondiente y son válidos para este año.

Los Transportes y desplazamientos del personal fuera de Barcelona no están incluidos.

Los menús de Niños (menú especial a su gusto) tendrán un coste de 50,00€/ por niño.

Las posibles faltas, roturas o quemaduras del material alquilado, correrá a cargo del cliente, factura que se abonará una vez efectuado el recuento.

KarenCatering se reserva el derecho de poder modificar estos menús según mercado sin previo aviso si a si lo cree necesario el Chef.



KarenCatering

Chef Cordon Bleu- Paris 1996 & 2021

info@karencatering.com

www.karencatering.com

Tel: 93 200 08 84

Movil: 607 47 96 45

PEDIDOS : 93 200 08 84 / info@karencatering.com

www.karencatering.com