

## Menú para empresas Navidad 2020

En estas fechas tan especiales, desde **karenCatering** le ofrecemos nuestra propuesta para reuniones de empresas. Dada la situación en la que nos encontramos este año, **solo** elaboraremos un mismo pedido para todos los grupos.

El menú esta contemplado, solo para un **mínimo de 10 personas**, todos ellos se entregan con material desechable listo para colocar. ¡!

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

Estas propuestas están pensadas para servir **solo** hasta el viernes día **18 de Diciembre**.

Después de esta fecha, nos encerramos una año mas, para elaborar las comidas de los días 24,25 & 26 con otro menú y concepto totalmente diferente que ya os mandaremos más adelante o que podéis encontrar en nuestra web.

[www.karencatering.com](http://www.karencatering.com)

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

Os quiero agradecer personalmente, a todos aquellos que durante estos meses tan difíciles para todos, habéis estado encargado nuestros platos.

**Aquí seguimos ¡!**

Karen Bosch  
Grand Chef Cordon Bleu. Paris 1996 & 2020



**Valor, calidad, cariño y detalles...**

## OPCION COKTAIL – 14 PIEZAS SALADAS:

Esta propuesta está pensada sin necesidad de utilizar cubiertos:

2 CROQUETAS DE CAPON  
GYOZAS DE VERDURITAS CON SALSA DE CITRICOS Y GENJIBRE  
MINI TORTILLA DE PATATA TRUFADA  
SASHIMI DE SALMON FRESCO  
DEGUSTACION DE NUESTRA COCA DE VERDURAS DEL DIA  
NUESTRA MINI HAMBURGUESITA CON CEBOLLA CONFITADA A LA MIEL  
DELICIA DE FOIE MI CUIT CON NARANJA CONFITADA  
MONTADITO DE QUESO CON PERA AL LICOR DE RATAFIA  
BROCHETA DE GAMBA CON MANGO  
TOSTADITA DE SOBRASADA CON HUEVITO DE CODORNIZ  
BOCADITOS DE PALETILLA IBERICA  
ROLLITOS DE CECINA CON RUCULA Y QUESO TRUFADO  
FOCCACIA DE OREGANO CON SOLOMILLO Y SALSA DE CEPS  
BROCHETA DE PASTA FRESCA, BURRATA Y BROTES VERDES

Degustación de turrone y barquillos.

Servilletas cocktail Karencatering & platos desechables incluidos.

**PRECIO POR COMENSAL: 25 euros / 10 % iva no incluido.**

### EXTRAS:

Nuestra mini repostería selecta. 62 € / kilo

Finos hojaldres para los cafes 60 € / kilo

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

Servicio de nuestros camareros en Barcelona ciudad 130 euros / 4 horas.

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

### Forma de pago:

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

Banco Santander: ES09 0049 4700 34 2417271076

Indicar nombre y fecha del pedido.