

MENU DE NAVIDAD Días 24 & 25 de Diciembre 2020

CAPRICHOS PARA PICAR:

Chapatinas de Viena con paletilla ibérica		2,50 €	unidad
Gozas de verduras y pollo con salsa de cítricos y jengibre	(bandeja 6 und)	14,00 €	unidad
Foccacia de roast-beef, brotes verdes y salsa de ceps		3,50 €	unidad
Tostadita de sobrasada a la miel con huevito de codorniz y chips de Boniato		2,20 €	unidad
Nuestra Mini hamburguesita de ternera con cebollita confitada a la miel		3,50 €	unidad
Brocheta de Gamba con Mango y salsa de Eneldo		3,00 €	unidad
Huevo hilado fresco para acompañar el Salmon ahumado		14,00 €	150 grs
Bandeja de Salmón ahumado Benfumat salvaje en finas lonchas		48,00 €	el Kg
Turrón de Salmón ahumado extra Nature con alga y Wasabi de la isla de Sajalín		55,00 €	pieza
Croquetas de ave	(pedido mínimo 10 unidades)	0,90 €	unidad
Coca de escalibada y Anchoas 00		4,50 €	unidad
Degustación de nuestra quiche de espinacas, pasas y piñones		4,00 €	unidad
Blini trufado con flor de salmón ahumado		3,50 €	unidad

PLATOS PRINCIPALES:

Caldo de Navidad con galets, mini albondiguillas y queso	½ litro por persona	12,00 €	Ración
Bloc de foie de pato mi cuit extra entier con tostadas		68,00 €	300 grs
Pastel de Centollo con langostinos cocidos y salsa fría de Eneldo	8 raciones	88,00 €	Pieza
Nuestros Deliciosos Canelones para niños y adultos	bandeja 6 unidades	20,00 €	6 unidades
Roast-beef de mitjana de ternera con su salsita y compota de Manzana a la canela		88,00 €	el Kg.
Suprema de Merluza fresca, sobre patatas y trompetas de la muerte		25,00 €	ración
Meloso Corderito lechal deshuesado al horno a baja cocción		26,00 €	ración
Guarnición Navideña a la Catalana receta de Balbina		6,00 €	ración
Panecillos de ABETO Navideño		1 €	unidad

...el rincón dulce

Tronco Navideño de Chocolate para niños y no tan niños...		60,00 €	8 raciones
Bandeja de nuestros finos hojaldres para los cafés		26,00 €	250 grs.

- Servicio de camarero especial **Navidad** domicilio Barcelona. 4 horas / 190 euros. (Reservar con antelación).
- Todos los encargos se abonarán en efectivo en el momento de la entrega. Se ruega dejar el importe exacto.
- **No** se confirmara la hora concreta del envío.
- Transporte por pedido 25 €.
- Realizar los pedidos por correo al email : info@karencatering.com

Este año, dada la situación tan confusa que estamos viviendo no podremos ofrecer el famoso **Capón Frances de pluma negra**. Aquí seguimos trabajando con toda la ilusión, esperando pronto podamos volver a la normalidad. Mi agradecimiento muy especial a todos aquellos clientes que habéis seguido encargado todos estos meses tan difíciles.

CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2020

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