



## DESPEDIMOS EL 2020

### karencatering a la Maison

MENU FIN DE AÑO Sin complicaciones...

2 CROQUETAS DE CAPON  
MONTADITO DE QUESO Frances, PERA CAMELIZADA CON Ratafia  
TOSTADITA DE SOBRASADA DULCE Y HUEVO DE CODORNIZ chips de Boniato  
BROCHETA DE POLLO ECOLOGICO al horno  
MINI HAMBURGUESITA DE TERNERA CON CEBOLLA CONFITADA a la miel  
CHAPATINAS DE PALETILLA IBERICA con tomate  
TORTILLA DE PATATA  
ROLLITOS DE CECINA CON RUCULA Y QUESO TRUFADO  
COCA DE VERDURAS  
GYOZAS DE VERDURITAS CON SALSA YAKISOBA  
MONEDA DE FOIE CON GELATINA DE NARANJA  
TAPITA DE MELOSO DE CORDERO deshuesado  
2 MINI BLINIS DE SALMON CON CREMA tartufata  
&  
BOLSITA DE UVAS DE LA SUERTE

Servilletas cocktail incluidas.

Precio por comensal: 30 euros / 10 % iva no incluido.

- Presentación del cocktail en bandejas para calentar en micro y en horno.

Transporte Barcelona cerca de nuestro almacén 25 euros. (Alrededores consultar.)

Forma de pago: BIZUM para confirmar el pedido.

\*\*\*\*\*

Servicio de nuestros camareros a su disposición; especial **Noche Vieja** 190 euros. (Duración del servicio 4 horas.)