

Cajas individuales lunch frio:

2 Croquetas de ave	
Tortilla de patatas	
Chapatina jamón ibérico, tomate	
Paninni de nueces con solomillo y brotes verdes	
Brioche de salmón ahumado & huevo hilado	
Mini bikinis trufados	
Brioche a la plancha de cordero confitado Parisienne	
Fajitas de pollo, iceberg y tomate concassé	
Rollitos de cecina, rucula y parmesano	
Delicia de foie mi cuit con naranja caramelizada	
* Servilletas cocktail de karencatering	22,00 €
Bandeja surtido de mini repostería	58,00 €
Surtido de 12 mini vasitos dulces	36,00 €
Botellín agua mineral	0,60 €
Lata de refresco o cerveza	0,90 €
Botellín zumo de naranja natural	2,80 €

Carta de vinos:

Pago de los capellanes, Ribera del Duero	12,80 €
Ramon Bilbao, crianza 2017	9,20 €
Viña Pomal, crianza 2017	8,66 €
Martivilli, Blanco	8,44 €

Transporte Barcelona de fácil acceso 15 €
10% iva

Forma de pago; 3 días hábiles antes de la entrega:
BANCO SANTANDER: 0049 4700 34 2417271076
BIZUM

www.karencatering.com / info@karencatering.com
Chef Cordon Bleu - Paris 1996 / 2021
síguenos en instagram @karencatering1996