



Recibe en tu casa a tus amigos y familiares de una manera divertida y variada. Tu pones la mesa y nosotros la puesta en escena. Contamos con el mejor servicio de camareros y como siempre con la mejor materia prima



### Cocktail con platillos calientes:

Brocheta de gamba xxl con mango Avión  
Mini tapones de fuet con tomate  
Montadito de gorgonzola con uvas al moscatel  
Nuestra degustación coca de verduras  
2 Croquetas del día  
Delicia de foie con Gelee Orange with malt whisky  
Tostadita de Brie con higos de temporada  
Mini tortilla trufada

Mini canelón receta de Paris  
Ravioli de humus, bacalao, tomate confitado  
Degustación de risotto  
Meloso de cordero al horno

Servilletas cocktail karencatering incluidas

Precio por comensal 45,00 €

10 % del iva no incluido

\* Pueden surgir cambios de ultima hora según producto de mercado, karencatering solo trabaja con producto fresco de temporada.

\* Esta opcion, necesita platillos y mini tenedor cocktail

\* Esta propuesta no se puede cocinar sin horno y o micro.

## Cocktail completo fríos & calientes:

Vasito, 3 tipos de tomates, bolitas de motzarella y albahaca	Frio
Montadito de queso con pera caramelizada en Ratafia	Frio
Rollitos de cecina , rucula y parmesano trufado	Frio
2 Croquetas del día	Frio
Tapita de tataky de Atun,tomate confitado, cebolleta & Bim	Frio
Focachitas de orégano con solomillo de cerdo	Frio
Brocheta de gamba con Mango con salsa de Eneldo	Frio
Delicia de foie con Gelee Orange with malt whisky	Frio
Tostadita de Roquefort , higos frescos y uvas	Frio

Gozas de pollo con salsa de naranja y jengibre  
Tapita de meloso a baja cocción de cerdo a la miel  
Nuestra mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada  
Tostadita de sobrasada con huevito de codorniz  
Mini pizza trufada

Servilletas cocktail karencatering incluidas

Precio por comensal 35,00 €

10 % iva no incluido



## Nuestro Rincón Dulce:

Diplomáticos	kilo	60,00 €
Surtido mini repostería selecta	kilo	62,00 €
Surtido Finos hojaldres	kilo	60,00 €
Mini caprichos rojos de frutas del bosque	kilo	65,00 €
Nuestra Sager	10 RACIONES	60,00 €
Tarta lemon pie	10 RACIONES	60,00 €
Tarta Tatin, receta de Paris	10 RACIONES	62,00 €
Brochetas de fruta fresca de temporada	und	3,20 €

Tartas de Letras o nº personalizados, consultar.

10 % iva no incluido

En estas presupuesto, **NO** esta incluido el material de alquiler. Consulte nuestras diferentes opciones

Servicio de nuestro equipo de camareros. 130 € duración mínimo del servicio 4 horas.

Transporte furgoneta, consultar dependiendo de la distancia y día

Sola elaboramos bajo pedido y con producto fresco de temporada. **NO** congelados.

**Nota.** La fecha **solo** se dará por confirmada una vez recibamos el pago a cuenta

Forma de pago: 30 % en concepto de reserva, el resto 5 días hábiles antes de la entrega.

70 % restante, efectivo el mismo día de la entrega

Habilitado BIZUM desde la Covid

BANCO SANTANDER : ES09 0049 4700 34 2417271076

Enviar comprobante a : admistracion@karencatering.com



**Grand Diplôme Chef Cordon Bleu - Paris 1996 / 2021**  
**[www.karencatering.com](http://www.karencatering.com) / [info@karencatering.com](mailto:info@karencatering.com)**  
**síguenos en instagram @karencatering1996**