



Pica pica tipo lunch basico :

Mini tapones de fuet con tomate
 Montadito de gorgonzola con uvas al moscatel
 Nuestra degustacion coca de verduras
 2 Croquetas del día
 Focachitas de orégano con solomillo de cerdo, brotes verdes y ciruelas
 Delicia de foie con Gelee Orange with malt whisky
 Tostadita de Brie con higos de temporada
 Barritas de viena con tortilla

Servilletas cocktail karencatering incluidas

Precio por comensal 22,00 €

Pica pica tipo Lunch muy completo frios & 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	Micro 1 minuto
Tapita de meloso a baja cocción de cerdo a la miel	Micro 3 minutos
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 30,00 €

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

Servicio de nuestro equipo de camareros. 130 € duracion minimo del servicio 4 horas.

Transporte furgoneta, consultar.

Sola elaboramos bajo pedido y con producto fresco de temporada.

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 / info@karencatering.com
 síguenos en instagram @karencatering1996