

Menús para empresas & grupos Navidad 2021

Desde **karenCatering** le ofrecemos nuestras propuestas para celebraciones en estas fechas tan señaladas.

Estas opciones esta contempladas, solo para un **mínimo de 20 personas**, se entregan con material desechable listos **para comer ¡!**

Del mismo modo, recordaros que si necesitáis material de alquiler, servicio de camareros ó bodega no dudes en consultarlo.

Estas propuestas están pensadas para servir **solo** hasta el martes **21 de Diciembre**.

Después de esta fecha, nos encerramos una año mas, para elaborar las comilonas de los días 24 & 25 con otro menú y concepto totalmente diferente que podéis encontrar en nuestra web.

www.karencatering.com

Para una buena organización, dada la cantidad de pedidos, os agradecería hicierais la reserva lo antes posible.

La fecha **solo** se dará por confirmada, mediante una paga i señal del 30% en concepto de reserva.

El nº final de invitados se confirmara por escrito 5 días hábiles antes de la entrega junto al pago del 70 % restante.

Os quiero agradecer personalmente, a todos aquellos que durante estos meses tan difíciles, habéis estado ahí y un recuerdo muy especial paro todos aquellos /@s que nos dejaron.

Aquí seguimos ¡!



Valor, calidad, ilusión, cariño y detalles...

Karen Bosch



LE CORDON BLEU®
PARIS



OPCION COCKTAIL – Degustación de 14 variedades saladas:

2 CROQUETAS DE COCIDO
GYOZAS DE VERDURITAS CON SALSA DE CITRICOS Y GENJIBRE
MINI TORTILLA DE PATATA TRUFADA
SASHIMI DE SALMON FRESCO UN TANTO PICANTE
DEGUSTACION DE NUESTRA COCA DE VERDURAS DEL DIA
NUESTRA MINI HAMBURGUESITA CON CEBOLLA CONFITADA A LA MIEL
DELICIA DE FOIE MI CUIT CON NARANJA CONFITADA
BROCHETA DE LANGOSTINOS XXL CON MANGO AVION
TOSTADITA DE SOBRASADA & CHISTORRA CON HUEVITO DE CODORNIZ XIPS DE BONIATO
BOCADITOS DE PALETILLA IBERICA & FUET
ROLLITOS DE CECINA CON RUCULA & QUESO TRUFADO
FOCCACIA DE OREGANO CON SOLOMILLO, BROTES VERDES Y SALSA DE CEPES
GAMBAS EN ARROZ VERDE
MINI QUICHE LORRAINE DE PARIS

Degustación de nuestros turrones y barquillos

Servilletas cocktail karencatering & platos desechables incluidos.

PRECIO POR COMENSAL: **30 €** / 10 % iva no incluido.

RINCON DULCE EXTRA:

Nuestra mini repostería selecta. 62 € / kilo

Deliciosos finos hojaldres. 60 € / kilo

Minis Tarta lemon pie. 62 €. / Kilo

SERVICIO DE BEBIDAS:

A /

Coca – zero

Coca- normal

Agua natural

Vino tinto; Viña Pomal, Crianza 2017

Precio por persona. 8€. 10% iva.

B/

Coca – zero

Coca- normal

Cerveza

Agua natural

Vino tinto viña Pomal, Reserva

Precio por persona .12€. 10% iva.



LE CORDON BLEU®
PARIS



Primeros a escoger:

Nuestro Canelón de cocido con trufa (2 x persona).

Pastel de Centollo con Langostinos xxi, lecho de brotes verdes, salsa Eneldo.

Segundos a escoger:

Meloso de Cordero a baja cocción deshuesado
Parmentier al Romero y Trufa. Cebolla confitada.

Capón relleno a la catalana
Compota de Reinetas & canela

Postre a escoger:

Tarta Lemon pie
Mousse refrescante de Mango, coco & lima

- Mini panecillos de mesa

PRECIO POR COMENSAL: **40 €** / 10 % iva no incluido.

Servicio de nuestros camareros en Barcelona ciudad 130 € / 4 horas.

*Hora extra o fracción. 30€.

Transporte catering Barcelona (cerca de nuestro obrador) 25€. Alrededores consultar

Forma de pago:

30% en concepto de reserva del día, 70% restante, **5 días hábiles** antes de la entrega.

Banco Santander: ES09 0049 4700 34 2417271076

BIZUM habilitado

karencatering

