

MENU DE NAVIDAD Días 24 & 25 de Diciembre 2021

CAPRICHOS PARA PICAR

Perlitas de Viena con paletilla ibérica		2,50 €	unidad
Nuestra Mini hamburguesita de ternera con cebollita confitada a la miel		3,50 €	unidad
Huevo hilado fresco		14,00 €	150 grs.
Turrón de Salmón ahumado extra Naure , alga & Wasabi de la isla de Sajalín		56,00 €	pieza
Croquetas de Capón	(pedido mínimo 10 unidades)	12,80 €	unidad
Coca de escalivada y Anchoas 00		30,00 €	pieza
Quiche Lorraine Receta del Cordon Bleu		2,50 €	unidad
Lingote de Salmon ahumado con cítricos y pipas		56,00 €	pieza

PLATOS PRINCIPALES

Caldo de Navidad con galets & mini albondiguitas	½ litro por persona	12,80 €	Ración
Bloc de foie de pato micuit extra entier con tostaditas.		80,00 €	500 grs.
Pastel de Centollo con langostinos cocidos y salsa fría de Eneldo	6 raciones	70,00 €	Pieza
Nuestros Deliciosos Canelones Navideños	6 unidades	22,00 €	6 unidades
Meloso Corderito lechal deshuesado al horno a baja cocción		25,00 €	ración
Mil hojas de Cochinillo deshuesado & foie al horno con Manzana al Calvados		25,00 €	ración
Capón de Gers pluma negra relleno a la Catalana; orejones, ciruelas, mini salchichas, higos y piñones...etc * Salsa aparte.		220,00 €	Pieza
Compota de reinetas al estilo Holandés		6,00 €	ración
Guarnición Navideña a la Catalana receta de Balbina		6,00 €	ración

...el rincón dulce

Tronco Navideño de Chocolate y barquillo		60,00 €	Pieza
Bandeja de nuestros finos hojaldres para la sobre mesa		26,00 €	250 grs.

- Servicio de camarero especial **Navidad** domicilio Barcelona. 4 horas / 190 euros. (Reservar con antelación).
- Todos los encargos se abonarán en efectivo en el momento de la entrega. El chofer no va con cambio.
- **No** se confirmará la hora concreta del envío.
- Transporte por pedido 35 €. Barcelona.
- Lugar de recogida. RAVELLA 14. BAJOS. LOCAL
- Realizar los pedidos por correo al email: info@karencatering.com



GRAND CHEF CORDON BLEU PARIS 1996-2021

PEDIDOS: ☎ 93 200 08 84 / info@karencatering.com
www.karencatering.com