

COCKTAIL & BODEGA – Degustación de 8 variedades saladas:

2 CROQUETAS DE TRUFA
TAPITA DE CARPACCIO DE TERNERA
SASHIMI DE SALMON FRESCO UN TANTO PICANTE
DEGUSTACION DE NUESTRA COCA DE VERDURAS CON ANCHOA 00
DELICIA DE FOIE MI CUIT CON NARANJA CONFITADA
BOCADITOS DE PALETILLA IBERICA
MINI TORTILLA DE PATATA TRUFADA
WRAP DE POLLO Y BRIE & ESPINACAS

Agua mineral
Cerveza
Coca zero
Coca Normal
Vino tinto & vino blanco

Servilletas cocktail karencatering
Material para el servicio del catering incluido

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

Modo de pago: 30 % en concepto de reserva, 70 % restante, 5 días hábiles antes de la entrega
Identidad Bancaria: BANCO SANTANDER: ES09 0049 4700 34 2417271076
Agradecemos, reenviar comprobante de pago para facilitar nuestro trabajo.



info@karencatering.com / 93 200 08 84 / www.karencatering.com
Grand Chef Cordon Bleu. Paris 1996 & 2022
[instagram karencatering1996](https://www.instagram.com/karencatering1996)