

PROPUESTAS FIESTAS FAMILIARES, BAUTIZOS & COMUNIONES

OPCIÓN A MERIENDA BASICA

Croissant de mantequilla con jamón york
2 Croquetas x persona
Perlita de Paletilla ibérica con tomate
Montadito de tortilla
Wrap de pollo, tomate, brotes verdes & huevo duro
Brioche de queso con mantequilla
Sándwich de salmón ahumado con huevo hilado

Bandejas desechables & servilletas cocktail karencatring incluidas.

Precio por comensal 18 € / 10 % iva no incluido.

OPCIÓN B COMIDA & MERIENDA CENA

Wrap de pollo , queso brie & espinacas
Tosta de sobrasada a la miel con huevo de codorniz
2 Croquetas x persona
Tapita de carpaccio de ternera con escamas de parmesano
Focachitas de solomillo de cerdo, brotes verdes & salsa café de Paris
Delicia de foie con higos caramelizados
Deliciosos Bikinis trufado
Brocheta de langostino xxl con Mango Avión & salsa de Eneldo
Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada
Cascada de Perlitas de Viena con fuet & jamón Ibérico con tomate
Mini tortilla trufada
Degustación de nuestro salmón ahumado extra Nature con wasaby

Bandejas desechables & servilletas cocktail karencatering incluidas.

Precio por comensal 28 € / 10 % iva no incluido

PEDIDOS: info@karencatering.com

[@karencatering1996](https://www.instagram.com/karencatering1996)

www.karencatering.com

OPCIÓN C COCKTAIL BUFETE MUY COMPLETO

Wrap de pollo , queso brie & espinacas
Mini tortilla trufada
Brochetas de gambas xxl con mango & salsa de Eneldo
Paninni con Roast-beef , champiñones & salsa café de Paris
Coca de escalibada con anchoas 00
Cascada de perlitas de paletilla ibérica en Payesa
Delicia de foie mi cuit con higos frescos
Nuestras autenticas Gildas del Norte
2 Croquetas por persona

Golpe de calor:

Tosta de sobrasada con huevito de codorniz
Mini hamburguesita con cebolla confitada a la miel
Gyozas de verduras y salsa de cítricos

Platillo caliente:

Famoso canelón de karencatering
Lingote de meloso de Cordero deshuesado a baja cocción

*Esta opción precisa de platillos, tenedores y horno o micro.

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluido.

Precio por comensal 36 € / 10 % iva no incluido

RINCON DULCE:

- Surtido de nuestra selecta repostería. 68.- € / kilo.
- Finos hojaldres ó diplomáticos. 68.- € / kilo.
- Nuestros caprichos de frutas del bosque. 70.- € / kilo.
- Lionesas de nata, crema y / ó trufa. 60.- € / kilo.
- Galletas personalizadas. 4,20.- € / und
- Mini autenticos macaron / sabor a escoger. 70.- € / pedido minimo 30 und
- * Los macaron se pueden personalizar
- Pasteles personalizados. Consultar

PEDIDOS: info@karencatering.com

[@karencatering1996](https://www.karencatering.com)

www.karencatering.com

MENU INFANTIL

- Precio para un mínimo de 10 niños:

Medias noches con Jamón dulce y mantequilla
Bocaditos de jamón serrano
Croquetas de pollo
Tortilla de patatas a taquitos
Mini pizzetas de jamón y queso

Servilletas y bandejas desechables incluidas

Precio por niño 14 € / 10 % iva no incluido.

EXTRAS ADICIONALES PARA AÑADIR POR UNIDADES:

- Mini hamburguesita de ternera 3,50.- €
- Bikinis de jamón y queso calientes 1,80.- €
 - Croquetas de jamón o pollo 1,20.- €
 - Chapatina de jamón ibérico 2,50.- €
- Croissant de mantequilla extra con jamón dulce 2,50.- €
 - Barrita de viena con Frankfurt 2,20.- €
 - Croissant francés extra de chocolate 2,20.- €

* Todas estas piezas se pueden añadir al menú base. (Pedido mínimo 10 unidades.

Corner tematicos personalizados consultar.
Decoracion personalizadas consultar
Material consultar

CHOCOLATADA PARA ADULTOS Y NIÑOS:

Bollería fresca:

2 piezas de Melindros x persona
Croissant de mantequilla extra
Mini ensaimadas de azúcar glass

Chocolate caliente con Nata azucarada

Vaso, plato , cucharita & servilletas desechable karencatering incluido.

Precio por comensal 15 € / 10 % iva no incluido.

INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA

Los precios de estos menús son para un mínimo de **20 comensales**.
Para grupos inferiores, se facilitará un presupuesto a medida.

Forma de pago. 30% en concepto de reserva, **NO** reembolsable en caso de anulación,
70% restante 5 días hábiles antes del evento.

Tenemos a su disposición todo tipo de material de alquiler, servicio de nuestro equipo de camareros, centros florales. Para más información consultar.

-Servicio de camarero /s, en Barcelona ciudad (4 horas). 140 €. / alrededores de Bcn consultar

Hora o fracción extra de cada camarero 30 €

MENUS SENTADOS A ESCOGER:

PRIMEROS

Tatin de Manzana caramelizada tibia con foie mi cuit.
Pastel de Centollo con langostinos frescos cocido xxl & Salsa Eneldo.
Nuestro famoso Canelón le cordon bleu * 2 por persona (caliente).
Timbal frio de Salmon ahumado Benfummat, aguacate, tomate & granada

SEGUNDOS

Suprema de Merluza, sobre lecho de patatas a lo pobre
Magret de pato relleno de foie, cestito crujiente de manzana
Corderito lechal deshuesado al horno a baja temperatura con su guarnición
Roast Beef de Ternera al néctar de Pedro Ximénez 1835, parmentier trufado

POSTRES

Pecado de chocolate al 70% de cacao
Tatin de manzana caramelizada
Mousse de Mango, coco y lima
Limon pie

Bocaditos de pan de Viena al gusto según platos elegidos
Hojaldres de karencatering para acompañar los postres

Precio por comensal 50 € / 10 % iva no incluido.

EXTRAS ADICIONALES:

Servicio de camarero 140.- € / 4 horas

Ayudante de cocina 25.- € / Hora

Chef a su domicilio durante el servicio 280.- €

Material de Alquiler consultar (realizamos visita previa para escoger el material a su gusto por nuestro despacho), disponemos de una amplia gama para todos los gustos y presupuestos.

OPCIONES DE BODEGA A ESCOGER:

- **Duración de la barra 2 horas.**
 - Refrescos, cacaolat y zumo natural de naranja. 15.- €
 - Refrescos, cervezas, vino tino & vino blanco. 20.- €
 - Refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco & cava brut Nature. 24.- €
 - Refrescos, cervezas, vino tino y blanco, cava brut Nature & 1 combinado. 28.- €
 - Refrescos, cervezas, vino tinto y blanco & Champagne . 50.- €
 - Barra especial de Mojitos. 16.-€
 - Barra especial de Ginebras. 18.-€
 - Combinados. 12.- €

Todas las opciones también incluyen agua mineral, servicio de cristalería y menaje durante las 2 horas de servicio. Horas extras consultar.

*Servicio de cada camarero; montaje, servicio y desmontaje. 140.- € / 4 horas.
Hora extra o fracción de cada camarero. 30 €.
Estas tarifas son para servicios en Barcelona ciudad, alrededores consultar.

Disponemos del servicio de caricaturas para los invitados durante el catering.
Disponemos de servicio de fotógrafo.
Disponemos de servicio de DJ.

Disponemos de carritos tematicos: (Jamon, Salmon, Japo, molecular experience Pearls, Crêpes, chuches, pop corn, bufet de pastelería, barba papa de azúcar)

Fotografías en chocolate

karencatering



PRECIO BUFETE CHUCHES 300.- €



PEDIDOS: info@karencatering.com
[@karencatering1996](https://www.instagram.com/karencatering1996)
www.karencatering.com