

COCKTAIL PARA INAUGURACIONES Y RECEPCIONES

Servicio de barra libre :

Cervezas
Agua mineral
Coca zero botellín cristal
Coca Normal botellín cristal
Vino tinto, Rioja crianza
Vino blanco, Verdejo

Menaje para el servicio incluido
Servicio de hielo incluido



Cocktail pasado todo en tamaño mini:

Botones de jamón ibérico & tomate
Tostadita de foie mi cuit con higos caramelizados
Mini coca de espinacas, pasas & piñones
Mini tortilla de patatas trufada
Taco de salmón ahumado en cítricos con pipas
Blini de guacamole con bacalao & olivas negras
Macaron de mojito

Mobiliario, cristalería y mantelería incluido

Servicios de camareros + 1 Maître incluido



Precio por comensal 38,00 €

Repostería , brochetas de fruta, hojaldres, macaron, tartas...a su disposición
Carritos tematicos consultar tarifas

Se cotizan según lugar del evento:

2 transporte camión material de alquiler

1 Transporte furgoneta catering

10% iva

Total

A cuenta

Forma de pago: 30% en concepto de reserva , 70% restante, 5 días hábiles antes de la entrega.

BANCO SANTANDER: ES09 0049 4700 34 2417271076

Enviar comprobante a : administracion@karencatering.com

www.karencatering.com / info@karencatering.com

síguenos en instagram @karencatering1996

Grand Chef Cordon Bleu Paris 1996 & 2023