

COMIDA / COMIDA SENTADA:

Bodega:

Vino blanco, verdejo
Vino tinto, viña pomal, crianza centenario
Refrescos
Agua mineral

Recepcion:

Mini quiche de puerros y cebolla caramelizada
Pulguitas de jamón ibérico con aceite de oliva
Mini tortilla trufada
Coca de escalibada con anchoas 00

De primero:

Atadillo de verduritas con salteado de langostinos. Tibio.
Ensalada 3 TEXTURAS de salmón ahumado, mango y granada. Frio
Pastel de centollo, salsa de Eneldo con langostinos al Vapor. Frio.
Tatin de manzana caramelizada con foie mi cuit. Frio.

De segundo:

Cabrito deshuesado a la miel de romero, con cebollita perla caramelizada.
Roast- beef de ternera con su licor de Pedro Jimenez, cestita de manzana crujiente.
Canelón de ceps y trufa, salsa cordon bleu de Paris

Rincón dulce:

Nuestra lemon pie
Delicia de chocolate
Mousse Duna, Mango & lima y coco

- Panecillos de mesa.
- Servicio de camareros / 4 horas.
- Personal de cocina.
- Horas de karen incluidas.

Precio por comensal 80.-€ / 10 % iva no incluido.

- Transporte Barcelona ciudad **centro** 60 euros. Alrededores consultar.

karencatering

- El precio de estos menús están contemplados para un mínimo de 100 comensales.

Nota: la fecha solo quedara bloqueada, una vez realizada la paga y señal del 30%.

Nº final de comensales se confirmara 7 días hábiles antes de la fecha.

70% restante, se abonara 7 días hábiles antes de la fecha.

Karencatering, no se hace responsable de las faltas y ó roturas del material alquilado.

