



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
Blini de salmón ahumado Benfumat con mantequilla trufada

Bandejas desechables & servilletas cocktail karencatering incluidas.

Precio por comensal 20 € / 10 % iva no incluido.

OPCIÓN B COMIDA & MERIENDA CENA

Wrap de pollo a la catalana
Tosta de sobrasada a la miel con huevo de codorniz
2 Croquetas x persona
Montadito de gorgonzola con pera caramelizada
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 salmón ahumado extra Nature con wasaby

Bandejas desechables & servilletas cocktail karencatering incluidas.

Precio por comensal 30.- € / 10 % iva no incluido

PEDIDOS: info@karencatering.com
[@karencatering1996](https://www.karencatering.com)
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
Rollitos de jamón ibérico, rucula , pera & gorgonzola

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
Tapita de patata con pulpo

Platillo caliente:

Famoso canelón de karencatering

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

Bandejas desechables y servilletas cocktail incluido.

Precio por comensal 38 € / 10 % iva no incluido

RINCON DULCE:

- Surtido de nuestra selecta repostería. 80.- € / kilo.
 - Finos hojaldres ó diplomáticos. 80.- € / kilo.
 - Nuestros caprichos de frutas del bosque. 85.- € / kilo.
 - Lionesas de nata, crema y / ó trufa. 70.- € / kilo.
 - Galletas personalizadas. 4,80.- € / und
 - Mini macaron / sabor a escoger. 85.- € / pedido mínimo 35 und
 - * Los macaron se pueden personalizar
- Tarta consultar diferentes tamaños y decoraciones personalizadas

PEDIDOS: info@karencatering.com

@karencatering1996

www.karencatering.com

MENU INFANTIL

- Precio para un mínimo de 10 niños: de 4 a 10 años.

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 15.- € / 10 % iva no incluido.

EXTRAS ADICIONALES PARA AÑADIR POR UNIDADES:

- Mini hamburguesita de ternera **3,50.- €**
- Bkinis de jamón y queso calientes **1,80.- €**
 - Croquetas de jamón ó pollo **1,20.- €**
- Chapatina de jamón ibérico con aceite de oliva 7% **2,60.- €**
- Croissant de mantequilla extra con jamón dulce **2,50.- €**
 - Barrita de Viena con Frankfurt **2,20.- €**
 - Croissant francés extra de chocolate **2,40.- €**
 - Croissant frances de mantequilla **2.-€**
 - Ensamada **2.-€**

* Todas estas piezas se pueden añadir al menú base. mínimo 10 unidades.
Las bandejas se pueden personalizar con etiquetas
Cajitas de chuches 4.50.-€
Centros de chuches por pisos consultar
Corner de Crepè

CHOCOLATADA PARA ADULTOS Y NIÑOS:

Bollería fresca de pastelería:

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, 7 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 € / A partir de las 22h, se pagara transporte

MENUS SENTADOS A ESCOGER:

PRIMEROS

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 Benfumat, aguacate, tomate & granada
Tomate sorpresa "relleno de mozzarella, rucula & piñones

SEGUNDOS

Suprema de Merluza, sobre lecho de patatas a lo pobre
Corderito lechal deshuesado al horno a baja temperatura con su guarnición
Roast Beef de Ternera al néctar de Pedro Ximénez 1835, parmentier trufado
Solomillo extra de ternera " 14 meses", salsa de castañas & higos

POSTRES

Pecado de chocolate al 70% de cacao
Tatin de manzana caramelizada
Mousse de Mango, coco y lima
Limón pie
Tarta de cheese
Carrot cake
Red Velvet
Sacher
Selva Negra

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 380.- €

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. 22.- €
 - Refrescos, cervezas, vino tinto, vino blanco & cava brut Nature. 25.- €
 - 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 temáticos: (Jamón, Salmon, Japo, Quesos, Fruta, Crèpres, chuches, pop corn, bufet de pastelería, barba papa de azúcar)

PEDIDOS: info@karencatering.com

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

www.karencatering.com

karencatering



PRECIO BUFETE CHUCHES 300.- €



FOTOGRAFIAS DE CHOLATE & MACARONS PERSONALIZADOS

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