

## Cocktail frio y caliente Japonés:

Chips de verduras & Palitos de olivas negras

Humus con crudites

Cucuruchos de guacamole

Sashimi de Salmon fresco marinado con lima, soja y aceite oliva

Roll Crispy ( queso )

Roll Morango ( Fresas )

Roll Capresse ( queso, tomate, albahaca )

Roll foie ( Foie )

Roll Piquillo ( Ensaladilla de Atún y pimiento rojo )

Gunkasns gallo ( Salom )

Gunkasns wakame ( pepino )

Roll Wasabi ( Picante )

## Especialidades japonesas calientes

Brocheta de pollo ecológico Yakitori

Gyozas de verduras con salsa de naranja y teriyaky

Fideos Yakisoba de verduras

Surtido de nuestros dulces

Extras incluidos:

Servilletas cocktail de lino y material desechable

Transporte incluido

Precio por comensal 48,00 €

Servicio extra de camarero 4 horas. Barcelona 130,00 €

Forma de pago: 30 % En concepto de reserva y el 70% restante, 3 días antes del evento.

Banco Santander: ES09 0049 4700 34 2417271076

Nota. Indicar nº de factura en la transferencia.

10% iva no incluido

[info@karencatering.com](mailto:info@karencatering.com) / [www.karencatering.com](http://www.karencatering.com)

Chef Cordon Bleu Paris 1996 / 2018