

COMIDAS O CENAS SENTADAS A ESCOGER:

Primeros:

Paquetito crujiente de verduritas y gambas al horno.
Pasta fresca con gulas, ceps y salteado de gambas.
Ensalada fría de Bogavante con Mango y granada.
Raviolis de humus, tomate confitado y ceps.
Pastel de Centollo con brotes verdes y gambas.
Hojaldre relleno de crema de puerros, foie mi cuit y huevo pochee.

Segundos:

Solomillo de Cerdo a la Mostaza con patatas al horno y cebolla confitada.
Roast-beef de ternera con su acompañamiento y salsita.
Deliciosos canelones con Salsa Cordon Bleu de foie y ceps.
Solomillo de ternera con hojaldre de manzana caramelizada y salsa de trufa.
Suprema de Merluza fresca, sobre tatin de patatas y cebolla caramelizada.
Corderito lechal al horno deshuesado con sus verduritas al vino oloroso.

Postres:

Clásica Tatin con crema de canela.
Mousse de limón, corazón de manzana y grosella.
Esfera de coco, mango y lima.
Lagrima de chocolate y barquillo crujiente.
Semi frio de Mango y lima.

Precio por comensal 45 euros / 10 % iva no incluido.

- Todos los Menús van acompañados de mini panecillos.
- Transporte Barcelona ciudad 20 euros. Alrededores consultar.
- El precio de estos menús están contemplados para un mínimo de 10 comensales.
- Material de mesa básico incluido. Especial consultar catalogo.
- Servicio de camarero/a en Barcelona ciudad (4 horas). 130 euros.

PEDIDOS 📞 93 200 08 84 / info@karencatering.com

www.karencatering.com