

Menú ;14 piezas & platillos calientes:

FRIOS:

Lingote de salmón Extra Natura con wasaby
 Taponcitos de jamón ibérico con tomate
 Rollito de jamón ibérico, pera, rucula, gorgonzola & piñones
 Coca de escalibada con anchoas 00
 Delicia de foie mi cuit con higos confitados
 Mini tortilla de patata trufada
 Brocheta de langostino xxl con Mango Avión & salsa de Eneldo
 Blini trufado con mantequilla salada y salmón BENFUMAT



CALIENTES:

Gyozas de verduras con salsa Ponzu
 Mini tostadita de sobrasada con huevito de codorniz
 2 Croquetas de pollo (en temporada)
 Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada
 Pinchito de calçots al horno con salsa romesco



PLATILLO CALIENTE:

Tapita de parmentier con pulpo
 Canelón de karencatering

Precio por comensal 48,00 €
 10 % iva. No incluido

Chef a domicilio & ayudante de cocina. 400.-€
 Servicio de nuestro equipo de camareros. 140.-€
 Ayudantes de cocina y ó limpieza. 25.-€ / hora



Rincón dulce de karencatering

Mini Petits fours (pequeños dulces)	kilo	80,00 €
Finos hojaldres	kilo	80,00 €
Mini tartaletas de fruta fresca de temporada	kilo	82,00 €
Pastel chocolate forma de NUMERO. NOMBRE..	depende del tamaño	
Pastel mini tartaletas surtido NUMERO. NOMBRE..	depende del tamaño	
Macaron, sabor a escoger dulces & mojito	35 und	85,00 €
Pastel lemon pie	10 rac	60,00 €
Pastel pecado de chocolate	10 rac	60,00 €
Pastel cheesecake	10 rac	60,00 €
Pastel Red Velvet	10 rac	60,00 €
Pastel Carrot cake	10 rac	60,00 €
Pastel selva negra	10 rac	60,00 €
Pastel sara	10 rac	60,00 €
Tocinillo de cielo	10 rac	60,00 €
Tartas sin gluten / lemon pie, chocolate	10 rac	80,00 €