

Cocktail muy completo 17 variedades trías y calientes:

Delicia de foie mi cuit con Higos
Mini tortilla de patata trufada
Brocheta de langostino cocido al vapor con Mango
Croquetas del día
Bikinis de cecina, rucula & mozarella
Coca de verduras del día
Lingote de salmón con wasaby
Delicia de queso con pera Caramelizada & Ratafia
Taponcitos de jamón ibérico con tomate

Pasado calientes por el servicio de camareros:

Gyozas de verduras con salsa yakisoba & naranja	Micro
Brocheta caliente de pollo ecológico	Micro
Mini tostadita de sobrasada con huevo de codorniz & xips de Boniato	Horno
Gambas abrigadas en algas	Horno
Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada	Horno
Rollitos de berenjena al horno, queso feta & membrillo a la miel	Horno
Canelón " Cordon bleu con bechamel de trufa "	Platillo
Tapita de meloso de Risotto	Platillo

Nota:

Esta opción requiero de horno y microondas, platos y tenedor

Precio por comensal	45,00 €
10 % iva. No incluido	

Servicio de nuestro equipo de camareros Bcn	4 horas	140,00 €
Hora extra ó fracción 30.-€.		

Rincón dulce, consultar.

Alquiler de material, consultar nuestros diferentes modelos



Grand Chef Cordon Bleu . Paris 1996 & 2023
instagram @karencatering1996