



### Desayuno Frances Básico:

CROISSANT FRANCÉS DE MANTEQUILLA  
MINI ENSAIMADA  
COPETIN DE JAMON IBERICO CON TOMATE  
BRIOCHE DE JAMON DULCE

Servilletas cocktail incluidas

PRECIO COMENSAL 10,00 €

### Desayuno completo:

CROISSANT FRANCES DE MANTEQUILLA  
BRIOCHE FRANCES  
COPETIN DE JAMON IBERICO CON TOMATE  
BARRITA DE OLIVA NEGRA CON FUET  
MEDIAS LUNAS DE SALMON  
BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA

Servilletas cocktail incluidas

PRECIO COMENSAL 16,00 €

Servicio extra de nuestro equipo de camarero / s. 140 euros .  
Material de alquiler a su disposición  
Transporte Barcelona ciudad centro de fácil 25.-€ / resto consultar

[info@karencatering.com](mailto:info@karencatering.com)

## OPCIONES LUNCH BASICOS SIN BEBIDAS

Todas las opciones van presentadas en bandejas desechables.

Estas opciones no necesitan cubiertos.

Todas estas propuestas no requieren de horno.

Pueden surgir cambios el mismo día según mercado, karencatering NO trabaja con producto congelado.

### Opción A /

Mini de salmón ahumado, queso fresco y rucula

Montadito de tortilla de calabacín

Delicia de foie mi cuit con higos confitados

Wrap vegetal con pollo, tomate & huevo duro

Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada

Platillo de carpaccio de ternera con parmesano y piñones

Coca de escalibada con anchoas 00

2 Croquetas del día por persona

### Opción B /

Tostadita de sobrasada con huevito de codorniz

Tortilla de trufa

Brocheta de langostinos xxl con mango Avión

Flauta de oliva negra con fuet y tomate

Quiche lorraine de verduras

Vasito de ensalada: endivias, queso azul, pasas & Manzana

Brocheta de pasta fresca, con perla de tomate al horno

2 Croquetas del día por persona

### Opción C/

Sándwich de pavo braseado, espinacas, ciruelas & mantequilla de mostaza

Bikini de sobrasada y queso brie

Chapatina de solomillo de cerdo, brotes verdes & salsa Café de Paris

Flauta de tortilla a la francesa con tomate

Salmón marinado extra Nature con wasaby

Mini hamburguesita de ternera con cebolla confitada

Montadito de pure de patata con pulpo

Nuestras gildas de anchoas xxl

Material desechable y servilletas cocktail incluido.

Precio por persona  
10% iva no incluido

24,00 €

### Nuestro Rincón Dulce:

Diplomáticos	kil	68,00 €
Surtido mini repostería selecta	kil	68,00 €
Surtido Finos hojaldres	kil	68,00 €
Mini caprichos rojos de frutas del bosque	kil	70,00 €
Nuestra Sager	10 RAC	60,00 €
Tarta lemon pie	10 RAC	60,00 €
Tarta Tatin, receta de Paris	10 RAC	62,00 €
Brochetas de fruta fresca de temporada	un	3,40 €
Mini macaron ( escoger sabores )	30 u	62,00 €

\* Los macaron de todos los sabores se pueden personalizar con el Logotipo

Servicio extra de nuestro equipo de camarero / s. 140 euros .  
Material de alquiler a su disposición  
Transporte Barcelona ciudad centro de fácil 25.-€ / resto consultar

**Nota.** La fecha solo se dará por confirmada una vez recibamos el pago a cuenta

**Forma de pago:** 30 %, en concepto de reserva, **NO** reembolsable en caso de anulación.

70% restante, 5 días hábiles antes de la entrega

Habilitado BIZUM 607 479 645

BANCO SANTANDER : ES09 0049 4700 34 2417271076

Enviar comprobante a : admistracion@karencatering.com



Grand Diplôme Chef Cordon Bleu - Paris 1996 / 2023  
[www.karencatering.com](http://www.karencatering.com) / [info@karencatering.com](mailto:info@karencatering.com)  
síguenos en instagram @karencatering1996