

MENUS A ESCOGER:

Primeros:

Pastel de centollo con langostinos al vapor & salsa de Eneldo
Carpaccio de ternera, rucula & escamas de parmesano trufado
Medallón de foie mi cuit extra nature, judías verdes & piñones
Ravioli frío de bacalao, humus & tomate confitado y emulsión de ceps
Trio de lingote de salmón ahumado extra Nature; Cítricos, wasaby & jalapeño

Segundos:

Cordero deshuesado cocinado a baja temperatura al horno en su jugo
Solomillo de cerdo con hojaldre de manzana caramelizada
Filete de ternera, salsa de castañas & higos caramelizados / **extra 5€.**
Meloso de cochinillo confitado durante 14 horas, sobre lecho de patatas
Pato a la naranja salsa de echalottes y miel
Canelón de karencatering de rustido (2 und por persona)

Postres:

Delicia de Mango y lima
Pecado de chocolate
Nuestra famosa tarta de limón & merengue
Selva negra con roquitas de chocolate / **extra 3€.**
Brazo de gitano a la catalana con yema quemada

Mini panecillos de mesa

Precio por comensal 48 euros / 10 % iva no incluido.

Finos hojaldres para los cafés 68 euros / kilo

Diplomáticos para los cafés 68 euros / kilo

- Todos los Menús van acompañados con Grissinis y panecillos de Viena.
- Transporte Barcelona ciudad de fácil acceso 25 euros. Alrededores consultar.
- El precio de estos menús están contemplados para un mínimo de **20 comensales.**

Ayudante de cocina en el domicilio. 30 euros/ hora. A partir de las 23h/ 20€ transporte.

Servicio de camarero Barcelona ciudad. 140 euros/ 4 horas

Honorarios karencatering para coordinar el evento. 220€

Material de alquiler y extras adicionales están a su disposición.

Disponemos de un amplio surtido de aperitivos que vamos actualizando según mercado:

Precio por unidad y precio por kilo.

- Virutas de paletilla ibérico 120.-€ / kilo
- Tosta de sobrasa, plátano y huevo de codorniz 2,50.-
- Montadito de puré de patata con morcilla 2,50.-
- Gambas rebozadas en arroz verde "Vietnamita" 2.-50.-
- Montadito de foie mi cuit con pétalo de higos frescos 3,50.-
- Taco de salmón extra natura 60.- € / kilo
- Fina coca de cristal con anchoas "00" 30.-€
- Brocheta de Mango y Salmón 3,20.-
- Pétalo de higo fresco con jamón ibérico 3,50.-
- Coquetitas de jamón, pollo, cecina, trufa 1,20.-
- Mini bikinis de sobrasa y queso 2.-
- Rollitos de pasta philo de espinacas a la catalana 2.20.-
- Finas pasatitas saladas 68.-€ / kilo

- Nuestro surtido de maraçon dulces. 30 und / 60.-€ / se pueden personalizar.

- Etc...consultar sugerencias del mes.

