

Bienvenidos a....

EL CATERING DEL FUTURO



O COMIDA SALUDABLE

MATERIAL RECICLADO

DIRECTO A TU OFICINA

MENÚS EN FORMATO INDIVIDUAL



LUNCH PACKS



Ensalada de pasta Mini tortilla de patata

Mini sandwiches pavolqueso y mouse de queso y nueces (2) Chapatín de pollo al curry

Bao bum de carrilera confitada, cebolla roja y cilantro Postres:

Vasito de fruta Actimel bebido

Bebidas:

Refresco A elegir por el cliente Agua mineral

LUNCH PACKS



Salmorejo con virutas de jamón y aceite de oliva
Flautín de cecina ibérica y tumaca
Brioch rellenos de sobrasada con Brie
Surtido de quesos en mini porciones (Manhego,
Romero y emmental, uvas, dátiles y nueces)
Brochetas de tomate cherry, mozzarella y albahaca (2)
Croissants rellenos de sobrasada con huevo hilado y
salmón con crema de queso mascarpone) (1 de cada)
Postres:

Brownie con azucar glass y sirope de fresa Macaron's varios sabores (3)

Bebidas:

Refresco a elegir por el cliente Agua mineral



LUNCH PACKS

Box 3
19,00 €

Box 4

21.00 €

Finísima Ensaladilla rusa
Baguetina de pollo al curry
Mini pitas rellenas de salmón y crema tártara (2)
Wraps rellenos de pastrami con rucula y Gruyere /
salami con mousse de philadelphia (2)
Chapatita vegetal (lechuga, tomate y atún)
Fajitas Mexicanas con wacamole y pico de gallo (2)
Postres:

Arroz con leche y canela Macaron's varios sabores (3) Bebidas:

Refresco (lata 33cl) A elegir por el cliente Agua mineral

LUNCH PACKS

Crema "Vichissoise"

Hamburguesita "sa nostra" con queso brie

Rissoto de boletus y trufa con lamina de emmental

Fajitas Mexicanas con wacamole y pico de gallo (2)

Baguetina de calamares con salsa sriracha

Brochetas de langostino "panko" con salsa romescu (2)

Postres:

Timbal de tarta de queso y culís de frutos rojos Macaron's varios sabores (3) Bebidas:

Refresco (lata 33cl) A elegir por el cliente Aqua mineral





Servicio mínimo 30 personas (Para pedidos inferiores a ese número consultar)

los "pack menús" deberán ser iguales para todos los comensales.

Precio incluye: Entrega, transporte dentro del cinturón de la M-40 (desplazamientos superiores a 30 kms. consultar.)

Incluye material desechable: Vasos, servilletas, tenedores y platos (menaje reciclado cartón y madera)

Todos nuestros menús van confeccionados para desprecintar y comer.

A estos precios hay que añadirles el 10% de IVA

Los menús no incluyen servicio de camareros. Precio por camarero (mínimo 4 horas) 80,00€ Recomendable 1 por cada 10/12 asistentes.

Una vez aceptado el presupuesto, se abonará el 50%, el resto mediante transferencia tres días hábiles previos al evento ó con tarjeta de crédito en la entrega.

Condiciones de anulación: De 3 días a 24 horas antes, se cobrará el 50% de la facturación. 24 horas antes del servicio, se cobrará el 100%