



PRODUCTOS DE DESAYUNO/COFFE BREAK

TERMO DE CAFÉ ESPRESSO
TERMO DE LECHE
TERMO DE AGUA (10 infusiones variadas incluidas)
TERMO DE CHOCOLATE CALIENTE
ZUMO DE NARANJA NATURAL
ZUMO DE FRUTOS ROJOS
ZUMO DE PIÑA
BOTELLINES DE AGUA MINERAL
REFRESCOS

MINI BOLLERÍA FRANCESA (Recién horneada)

- Croissant, napolitana de chocolate, palmera de mantequilla, caracola, reja de frambuesa, palmeras de mantequilla y hojaldre, palmeras de chocolate, palmeras de cereales, mini muffing.

BIZCOCHOS ARTESANOS

- Bizcocho natural, Bizcocho con manzana, Plum cake

CHURROS
PORRAS
BROWNIE
TARTA DE MANZANA
TOSTADAS DE PAN CON TOMATE NATURAL
BROCHETAS DE FRUTA FRESCA
VASITOS INDIVIDUALES DE FRUTA FRESCA
VASITOS DE YOGOURT CON GRANOLAS DE AVENA
VASITOS DE YOGOURT DE FRUTOS DEL BOSQUE

SALADOS

SANDWICHES

- Jamón y queso, bacon y huevo, atún, queso con rúcula y nueces, salmón, vegetal, pollo al curry, queso azul...

PETIT PAINS

- Cangrejo, esparrago con mayonesa, aguacate y gamba, salmón con rúcula y crema de mostaza dulce, tortilla, vegetal, pavo con brie, ensaladilla de gambas, bacon y huevo

MINI CHAPATAS Y BOCATINES

- Jamón ibérico con tomate, tortilla de patata, atún con cebolleta y piparra, salmón con rúcula y crema de mostaza, roast beef, sobrasada con queso brie

MINI CROISSANT RELLENOS

- Jamón y queso, jamón ibérico, vegetal, cangrejo, salmón, crema de cacao

MINI ROLLITOS

- Jamón y queso, crema de queso con salmón, pollo al curry, pavo con brie

TARDALETAS

- Ensaladilla de gamba, ensaladilla rusa, pollo al curry, bacon y huevo...

VOL AU VENTS

- Queso gratinado, morcilla con compota de manzana, sobrasada con miel, setas

PRODUCTOS PARA REUNIONES, CURSOS, COMIDAS INFORMALES

BANDEJAS

- Mini sandwiches variados (30 ud)
- Chapatitas variadas (20ud)
- Petit pain (16 ud)
- Mini croissant rellenos (16 ud)
- Bocatines (16 ud)
- Jamón ibérico con picos artesanos
- Surtido de ibéricos con picos artesanos
- Selección de quesos con nueces y tostas
- Tostas de foie con confitura de higos y frutos secos (20ud)
- Mini quiches Lorraine variadas (20 ud)
- Nachos con guacamole
- Humus con tostas de pan de pita
- Crudites de verduras con humus y crema de queso
- Tortilla de patata
- Mini pincho de tortilla de patata (22ud)
- Empanada de atún
- Empanada de morcilla, compota de manzana y piñones
- Empanada de jamón y queso con dátiles
- Quiche de jamón y queso
- Quiche de queso de cabra con cebolla caramelizada
- Quiche de puerros con champiñones
- Pastel de bonito con salsa rosa (Cortado en 10 raciones)
- Pastel de merluza y gambas (Cortado en 10 raciones)



APERITIVOS FRIOS (pedido mínimo 15 unidades de cada producto)

- Rollito de carpaccio, rucula y parmesano
- Rollito de roast beef con gorgonzola y pistacho
- Crepes (salmón, cangrejo, pollo al curry, jamón y queso)
- Tosta de foie con confitura de higos y frutos secos
- Uvas rellenas de foie con pistacho
- Mini pinchos de tortilla de patata con cebolla caramelizada
- Cucharita de steak tartar
- Cucharita de tartar de atún rojo
- Cucharita de tartar de salmón
- Sushi variado
- Palitos de hojaldre y queso
- Brocheta capresse con pesto de albahaca fresca
- Brocheta de huevo de codorniz y langostino
- Brocheta de roast beef con salsa de mostaza dulce
- Taco de salmón ahumado con salsa de soja o crema de mostaza
- Blinis de salmón con crema de mostaza y eneldo
- Tejas de parmesano
- Gildas

APERITIVOS CALIENTES (pedido mínimo 15 unidades de cada producto)

- Mini fajitas de pollo o ternera con guacamole
- Mini fajitas de confit de pato con reducción de PX
- Croquetas (jamón ibérico/ hongos y trufa/gorgonzola)
- Brochetas de pollo crujiente con mostaza dulce
- Brocheta de chistorra
- Brocheta de pollo teriyaki
- Brocheta de solomillo ibérico a la pimienta
- Fingers de pollo crujiente con mayonesa de curry
- Mini hamburguesas con queso y cebolla crujiente
- Mini hamburguesas con mayonesa de trufa
- Mini perritos calientes con cebolla crujiente
- Mini quiches lorraine
- Corazones de alcachofa crujientes con jamón ibérico
- Rollitos vietnamitas con salsa de soja y agridulce
- Langostino crujiente con mayonesa de wasabi
- Saquitos de marisco
- Mini pastelas de pollo
- Datil con bacon
- Taquitos de merluza rebozada con salsa tartara

CREMAS

- Crema de setas
- Crema de pimientos del piquillo
- Crema de calabaza al curry
- Vichyssoise
- Crema de tomate y albahaca (fría)
- Gazpacho
- Salmorejo

ENSALADAS INDIVIDUALES

- Ensalada mixta
- Ensalada de pasta
- Ensalada de cangrejo
- Ensalada de aguacate y langostinos
- Ensalada de hoja de roble con queso azul, manzana y nueces
- Ensalada de queso de cabra
- Ensalada de tomate con lascas de parmesano y jamón ibérico
- Ensalada de canónigos con frutos secos
- Ensalada de quinoa
- Taboule
- Ensaladilla rusa
- Ensaladilla de huevo y gamba

POSTRES

- Brochetas de fruta fresca (pedido mínimo 15 unidades)
- Vasitos de yogourt con granolas de avena (pedido mínimo 15 unidades)

PASTELES (pedido mínimo 15 unidades de cada sabor)

- Brownie con frambuesa
- Manzana
- Limón
- Banoffe
- Fresa con chocolate(en temporada)
- Mini creps de dulce de leche

TARTAS

- Tarta de queso con frutos rojos
- Tarta de queso con dulce de leche
- Tarta fondant de chocolate con salsa de caramelo
- Tarta tres chocolates
- Tarta de zanahoria
- Brownie
- Tarta de manzana



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- Todas las opciones incluyen menaje desechable
- Los servicios de desayuno con menaje de loza y cristal tendrán un suplemento. Consulte nuestras tarifas de coffee break.
- Si se precisa mobiliario tal como sillas, mesas, mesas altas, carpas... se realizará un presupuesto a parte con todos estos elementos.
- Para aquellos pedidos cuyo importe sea inferior a 100€ se cobrará un suplemento de 20€ de transporte.
- Para las entregas de pedidos antes de las 8:45 se cobrará un suplemento de 20€
- Se aceptarán cambios en los pedidos hasta 48 horas antes del servicio
- Aquellos pedidos que se anulen con menos de 24 horas antes de la hora de entrega serán cobrados íntegramente
- Todos los pedidos deben ser confirmados por el cliente vía e-mail