

PRODUCTOS PARA REUNIONES, CURSOS, COMIDAS INFORMALES

BANDEJAS

- Jamón ibérico con picos artesanos
- Surtido de ibéricos con picos artesanos
- Selección de quesos con nueces y tostas
- Mini quiches Lorraine variadas
- Nachos con guacamole
- Nachos con guacamole de mango
- Humus con tostas de pan de pita
- Crudites de verduras con humus y crema de queso
- Mini sandwiches variados
- Mini bollería francesa variada
- Tortilla de patata
- Tortilla de patata con cebolla caramelizada
- 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)

SANDWICHES

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

PETIT PAINS

- Cangrejo, esparrago con mayonesa, aguacate y gamba, salmón con rucula y crema de mostaza dulce, tortilla, vegetal, pavo con brie

MINI ROLLITOS

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

MINI CHAPATAS y BOCATINES

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

MINI CROISSANT RELLENOS

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

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

APERITIVOS FRIOS (pedido mínimo 15 unidades)

- 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 queso curado con membrillo
- 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)

- 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
- Rollito de espárrago con mayonesa
- 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

PASTELES (pedido mínimo 15 unidades de cada variedad)

- Brownie con frambuesa
- Manzana
- Limón y merengue
- Banoffe
- Chocolate y fresa (en temporada)
- Mini creps de dulce de leche

POSTRES

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



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- Todas las opciones incluyen menaje desechable
- Los servicios de desayuno con menaje de loza y cristal tendrán un suplemento de 3,00p por persona y servicio (taza, plato y cuchara y/o vaso)
- Si se precisa mobiliario tal como sillas, mesas, mesas altas, carpasí se realizará un presupuesto a parte con todos estos elementos.
- Para aquellos pedidos cuyo importe sea inferior a 100p se cobrará un suplemento de 20p
- Para las entregas de pedidos antes de las 8:45 se cobrará un suplemento de 20p
- Se aceptaran 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
- Las condiciones de pago acordadas serán orden de pago se emitida del 20 al 25 de cada mes, de las facturas del mes vencido