

“

Catering Artesanal

Mi Provenza

Brunch



Catering Artesanal Mi Provenza
Ecológico y Sostenible

Brunch

- ** Ensalada de brotes variados, cherrys, manzana, zanahoria, nueces, semillas y aceite oliva virgen*
- * sin gluten * vegetariano*
- . Selección de quesos con regañas y uvas*
- . Mini quiches de beicon y puerros gratinadas con queso emmental*
- . Wraps con queso fresco, tomate, pepino, brotes variados, pavo, pollo.....*
- . Mini sandwiches con pan integral, de centeno, de semillas, pavo, atún...*
- . Cazuelita de huevos revueltos con beicon*
- . Mini cruasán relleno de jamón y queso*
- . Tosta de pan de pueblo con tomate rallado natural y aceite de oliva virgen*
- . Vasitos de avena, yogurt y frutos rojos; de yogurt, manzana, nueces y miel*
- . Bizcocho de zanahorias y naranja*
- . Brownie de chocolate*
- . Macedonia de frutas de temporada*

*** Podemos adaptarlo para personas con intolerancias y alergias (consúltenos)*



Brunch

Bebidas

- . *Café, leche (consultar leches especiales)*
- . *Selección de infusiones y té*
- . *Refrescos ; Zumos variados naranja, piña.....*
- . *Dispensador de agua (reducimos los plásticos) (Botellines de agua consultar)*

Nuestros servicios incluyen

- Servicio de camareros y personal de cocina durante todo el servicio.*
- Mesas de apoyo con mantelería, caminos y decoración.*

