

“

Catering Artesanal

Mi Provenza

Cóctel N° 2

4



Catering Artesanal Mi Provenza
Ecológico y Sostenible

Cóctel N° 2

Nuestras ensaladas

- ** Ensalada de brotes variados, cherrys, manzana, zanahoria, nueces, semillas y aceite oliva virgen*
- * Ensalada de brotes variados, cherrys, rulo cabra, pera, nueces y salsa mostaza miel*
**vegetariano *Sin gluten*

- . Jamón de cebo 50% raza ibérica con tosta*
- . Selección de quesos con regañas y uvas*
- . Mini quiche de puerros, beicon y gratinado de queso emmental*
- . Selección de pintxos “Mi Provenza” (Pisto con huevo codorniz; tomate natural con anchoas; Olivada con picada de verduras y orégano...)*
- . Mini tacos mejicanos con cheddar y guacamole*
- . Cazuelita de pollo con hierbas provenzales*
- . Empanadillas criollas variadas (carne, atún, vegetales)*
- . Mini hamburguesa gourmet*
- . Rueda de ibéricos con picos*
- . Wraps con queso, espinacas, tomate, pepino y pavo (tb vegetarianos)*

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



Cóctel N° 2

Postres

- . Vasitos variados (yogurt, manzana, nueces y miel ; cheesecake ; tiramisú)
- . Bizcochitos de vainilla y chocolate

Bebidas

- . Vino tinto Rioja Crianza Cune selección del sumiller
- . Vino blanco Verdejo Rueda ; Refrescos ; Cerveza con y sin alcohol
- . 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.*

