

“

Catering Artesanal

Mi Provenza

Menú Cóctel 2 de pie

Particulares

Actualizado Junio 2024



Catering Artesanal-Mi Provenza
Ecológico y Sostenible

Cóctel

Mínimo 40 personas

Aperitivos

- . Canapés variados (foie con frutos rojos, salmón con crema de eneldo, olivada...)*
- . Tabla de quesos nacionales e internacionales con picos camperos y uvas*
- . Jamón ibérico (50% raza ibérica) con tosta*
- . Rueda de ibéricos (salchichón, chorizo, lomo)*
- . Gildas tradicionales*

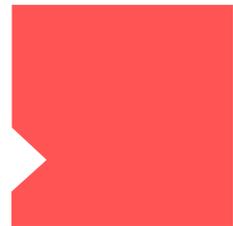
Referencias frías

- . Selección de pintxos (salmón marinado; Pisto con huevo codorniz; Marinero con gulas)*
- . Rollitos de crêpes de queso finas hierbas, espinacas, tomate y pollo asado*
- . Cucharita de langostino en salpicón*
- . Tosta de pastel de pescado con mayonesa de finas hierbas*

Referencias calientes

- . Mini burger gourmet con queso brie y cebolla crujiente*
- . Tosta de secreto ibérico con queso manchego y cebolla caramelizada*
- . Cazuelita de carrilleras al jerez con patatitas panaderas*
- . Mini tacos de carne estilo mejicano con guacamole y queso cheddar*





Postres

- . Surtido variado : Brownies de chocolate blanco; Brownies de chocolate negro; mini tartaletas de frutas; hojaldritos de frutos secos, miel y canel

Bebidas

- . Vino tinto crianza CUNE selección del sumiller ; Vino blanco de rueda
- . Refrescos ; Cervezas 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 estándar, caminos y decoración. Material necesario para el evento

Precio por persona..... 36,00€ (iva 10% no incluido)

Condiciones: 50% adelantado para reserva, 50% a la finalización.

Duración del servicio 1h30| 2h aprox.

En caso de exceder este tiempo el catering se reserva el derecho de facturar hora extra de camareros. Consultar condiciones de contratación

www.miprovenza.com

