



## ***Caterings preparados***

### Catering preparado nº1

Brocheta de pollo yakitori

Brocheta de perlas de mozzarella con tomate seco

Croqueta gigante de pollo

Mini hamburguesa de ternera o de pollo

Pulguita con jamón ibérico con tomate y aceite de oliva virgen extra

Tortilla grande de patatas por cada 10/12 personas

Samosa con cebolla caramelizada

**PVP: 8,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**

### Catering preparado nº 2 A

Bandeja de lomo curado con picos para cada 10/12 personas (en bandejas de 200 gr.)

Croqueta de jamón ibérico

Mini brocheta de pollo

Brocheta de perlas de mozzarella con tomate seco

Mini hamburguesa de ternera o de pollo

Mini panecillo de Almogrote

Mini panecillo de salmón y queso crema

Mini sándwich de pollo braseado con salsa curry y lechuga

Samosa con cebolla caramelizada

Tortilla grande de patatas por cada 10/12 personas

**PVP: 11,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**



Catering preparado nº 2 B

Bandeja de pechuga de pavo natural para cada 10/12 personas (en bandejas de 500 gr.)

Croqueta de boletus

Vasito de hummus con crudités

Pulguita de jamón ibérico con tomate

Mini pizza cup

Pastelito de bacalao

Mini sándwich chino de pato

Tortilla grande de patatas por cada 10/12 personas

**PVP: 11,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**

Catering preparado nº 2 C

Bandeja de mini fuets con queso amsterd. para cada 10/12 personas (en bandejas de 500 gr.)

Croqueta de pollo

Mini brocheta de pollo yakitori

Petit pan con pastrami, huevo, pepinillo y mostaza

Mini panecillo con queso de cabra y pim. caramelizados

Mini bruschettas

Rizqueta de arooz negro con ali-oli

Tortilla grande de patatas por cada 10/12 personas

**PVP: 11,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**



Catering preparado nº 3

Chulipop de ricotta y mango

Croqueta de jamón ibérico

Crujiente de cordero lechal

Mini hamburguesa de ternera o de pollo

Mini panecillo de salmón y queso crema

Mini pastelito de bacalao

Mini pita de ternera con curry

Mini tatin de rabo de toro y pimiento asado

Petit pan de pastrami con salsa miel y mostaza, huevo y pepinillo agri dulce

Muslito de codorniz

POSTRE: MINI ECLAIR o PROFITEROL DE CARAMELO

**PVP: 14,00€/PAX (Mínimo 10 pax)**



Catering preparado nº 4

Bandeja de mini fuets con queso Amsterdam y picos para cada 10/12 personas (en bandejas de 500 gr.)

Bandejas de jamón ibérico con picos para cada 10/12 personas (en bandejas de 200 gr.)

Chulipop de pulpo a la gallega

Chulipop de ricotta y mango

Langostino Kataifi

Mini hamburguesa de ternera o de pollo

Mini panecillo con queso de cabra y pimientos caramelizados

Petit pan con salmón y queso crema

Rizqueta de arroz negro con ali-oli

Saquito de bacalao

Solomillo de pollo ranchero

Tortilla grande de patatas por cada 10/12 personas (1.150 gr.)

POSTRE Mini eclair (varios sabores) o 1 Profiterol de caramelo

**PVP: 17,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**



Catering preparado nº 5

Bandeja de jamón ibérico con picos para cada 10/12 personas (en bandeja de 200 gr.)

Bandeja de mini fuets con queso Amsterdam y picos para cada 10/12 personas (en bandeja de 500 gr.)

Vasito de salpicón de langostinos y picadillo de verduras (100 gr.)

Vasito chato con salmorejo y virutas de jamón ibérico

Brocheta de pollo yakitori con soja

Mini rollito chino de pato

Petit pan de pastrami con salsa miel y mostaza, huevo y pepinillo agridulce

Mini panecillo con salmón y queso cremoso con nueces

Croqueta de trufa

Chulipop de pulpo a la gallega

Chulipop de ricotta y mango

Focaccia de queso y tomate

POSTRE 1: PROFITEROL DE CAMELO

POSTRE 2: BROCHETA DE FRUTA 3 PIEZAS

**PVP: 19,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**



Catering preparado nº 6

Bandeja de jamón ibérico con picos para cada 10/12 personas (en bandeja de 200 gr.)

Bandeja de queso Amsterdam con y picos para cada 10/12 personas (en bandeja de 500 gr.)

Chulipop de ricotta y mango

Crujiente de cordero lechal

Langostino Kataifi

Mini hamburguesa de ternera o de pollo

Mini panecillo de salmón y queso fresco

Mini pastelito de bacalao

Mini pizza cup

Mini tatin de rabo de toro y pimiento asado

Muslito de codorniz a la villaroy

Petit pan de pastrami con salsa miel y mostaza, huevo y pepinillo agridulce

Solomillo de pollo ranchero

POSTRE 1: BROCHETA DE FRUTA 3 PIEZAS

POSTRE 2: MINI BROWNIE

**PVP: 21,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**



### Catering vegetariano

Tortilla grande de patatas por cada 10/12 personas (1.150 gr.)

Empanada india de verduras o 1 empanada griega de queso de cabra (consultar)

Bandeja de nachos con hummus de calabacín o berenjena (consultar)

Croqueta de boletus, trufa o puerros confitados (consultar)

Brocheta de mozzarella y tomate seco

Petit pan de tortilla francesa, pepinillos y mayonesa; o petit pan de estofado de zanahoria (consultar)

Mini panecillo de almogrote; o de queso de cabra con pimientos caramelizados (consultar)

Brocheta de fruta de piezas de 5 piezas

**PVP: 11,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**

### Catering vegano

Mini sándwich de crema de champiñones y tofu

Bandeja de nachos con hummus de calabacín o berenjena (consultar)

Mini ensalada vegana

Empanadilla vegana

Vasito de hummus de garbanzo con cruditéx

Samosa de cebolla caramelizada

Brocheta de fruta de 5 piezas

**PVP: 11,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**



Catering saludable

Brocheta de perlas de mozzarella y tomate seco

Brocheta de pollo yakitori

Bandeja de nachos con hummus de calabacín o berenjena (consultar)

Bandeja de pechuga de pavo con salsa de frutos rojos

Bandeja de 3 quesos

Mini ensalada de pollo, vegana o de queso de cabra

Vasito de hummus de garbanzo con cruditex

Brocheta de fruta de 5 piezas

**PVP: 12,00 €/PAX (Mínimo 10 pax)**