



## ***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 quiche

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

Mini empanadilla chilena de carne o atún

Mini pizza cup

Pastelito de bacalao

Mini rollito 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 jamón

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 arroz negro con ali-oli

Vasito de salmorejo

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 empanadilla chilena de carne o atún

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)**