

“

Catering Artesanal Mi Provenza

Brunch

Dulce y salado



Brunch

Dulces

- Bizcocho esponjoso de zanahorias y naranjas con nueces
- Cinnamon rolls
- Brownie de chocolate negro
- Vasito de avena con compota de manzana ecológicas, azúcar moreno y canela, yogurt, miel de azahar, nueces

Salados

- Crêpes rellenos de jamón y puerros, bechamel y queso emmental
- Sandwich de pan de semillas y pipas de calabaza con pechuga de pavo, rúcula, tomate natural, queso Edam y salsa mostaza miel
- wrapp de verduras, tiras de pollo estilo mejicano y guacamole
- Croquetas de jamón ibérico
- Tosta de pan de espelta tostado con tumacat natural con aceite virgen y jamón ibérico de cebo
- Crostini de ratatouille a la provenzal con mozzarella y anchoa
- Selección de panes tostados con tumacat natural y aceite de oliva virgen



Brunch

- **Bebidas**
Café, infusiones variadas y selección de té, zumos de naranja, piña y frutos rojos antiox , refrescos y botellín de agua
- **Nuestros servicios incluyen**
Servicio de camareros y personal de cocina durante todo el servicio.
Mesas de apoyo con mantelería, caminos y decoración.
Menaje y material necesario para el evento.

23,00€ por persona
(iva 10% no incluido)

www.miprovenza.com

