

“

Catering
Artesanal
Mi Provenza

Menú Veggie



Menú Veggie

Nos preocupamos por la, cada vez más acrecentada, tendencia por cuidar tanto nuestra alimentación como el medio ambiente y os ofrecemos una línea de menús saludables y sostenibles con producto natural y de cercanía, rico, variado y sabroso

Almuerzo de Primavera/ verano Veggie

- Ensalada de espinacas frescas, tomates cherrys, croustons, pepino, manzana, semillas de chía, salsa con aceite de oliva virgen y balsámico
- Ensalada de judías verdes, aguacate, tomate, champiñón fresco, orégano y salsa con aceite de oliva virgen, balsámico de manzana, menta fresca
- Crostini de ratatouille con hierbas provenzales
- Hamburguesa veggie con pan de semillas, tomate, cebolla caramelizada, brotes variados, burger de garbanzos y salsa de yogur de soja
- Tosta de guacamole artesano, tomate aliñado con cebolleta, aceite oliva y toque de orégano



Menú Veggie

- Crêpes veganos de calabacín y puerros con bechamel vegana
- Wrapp de verduras con rúcula, dados de tomate y cebolleta, brotes variados y hummus
- Crudités (zanahoria, calabacín, pimiento, apio) con tapenade de aceitunas negras
- Gazpacho andaluz
-
- Postres
- . Vasito de avena con compota de manzanas ecológicas, azúcar moreno, canela, yogur de soja y crocanti de almendras
- . Arroz con leche coco, azúcar moreno, canela y pasas



Menú Veggie

- **Bebidas:**
- **Vino tinto cvne crianza selección del sumiller, blanco Rueda, refrescos, cerveza, agua**
- **Precio por persona: 23,00€ (iva aparte 10%)**
- **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
 - . Duración aproximada 1H 30min.

