

“

Catering Artesanal Mi Provenza

Menú celebración



Menú celebración 1

Cóctel Bienvenida

- cucharita de langostino en salpicón
- cucharita de milhojas de atún y emulsión de cerezas
- canapés variados (salmón, foie con manzana caramelizada...)
- grisini con jamón ibérico de cebo
- mini vol au vent de setas con queso emmental
- pintxo de pisto tradicional con huevo de codorniz
- mini tartaletas de panceta, cebolla y queso gratinado

Precio por persona.....12,00€
(iva 10% no incluido)



Menú celebración 1

Entrante a elegir

- Timbal de aguacate, gambas, cangrejo con salsa vinaigrette
- Samorejo cordobés con virutas de jamón ibérico

Plato principal a elegir

- Carrillera al jerez y patatas confitadas a las finas hierbas
- Crujiente de atún con salsa de puerros

Postre a elegir

- Tarta de queso con coulis de frutos rojos
- Volcán de chocolate coulant con helado de vainilla y crocanti de almendra
- Café e infusiones. Mini bizcochitos de chocolate blanco
Mini tartaletas de frutas

Bebidas: Vino tinto rioja Cune Crianza selección de sumiller, Vino blanco de Rueda, Cerveza con y sin alcohol, Refrescos

Precio por persona..... 48,00€ (iva 10% no incluido)



Menú celebración 1

Incluye

- *Servicio de camarero y personal de cocina*
- *Material necesario para el evento, montaje y recogida*
- *Mesas, mantelería blanca, caminos*
- *Decoración primaveral rústica estilo provenzal basada en elementos naturales y de artesanía*

www.miprovenza.com

