

Catering Artesanal Mi Provenza

“

Catering
Artesanal
Mi Provenza
Menú cóctel
primavera
verano 1



Catering Artesanal Mi Provenza

Menú cóctel primavera – verano 1

- **.Ensalada Taboulé** con cuscús de sémola de trigo, verduras, limón, aceite de oliva virgen y menta fresca
 - **.Ensalada Cardio** con brotes variados, tiras de pollo a las finas hierbas, manzana, nueces, queso emmental, semillas de lino y salsa vinaigrette
-
- **.Crostini de pisto tradicional** con pimientos verdes y huevo de codorniz
 - **.Tabla individual de quesos** nacionales e internacionales (manchego curado 100% oveja, camembert, gorgonzola....) con regañás
 - **.Brocheta** de pollo estilo mejicano
 - **.Saqitos de crêpe** relleno de champiñón salteado con tomillo y queso fundido
 - **.Vasito** de Salmorejo
 - **.Tosta de pan de espelta** con tumacat natural, aceite oliva virgen y jamón ibérico de cebo
 - **.Mini quesadilla** de carne con queso cheddar



- **.Vasito de compota manzanas ecológicas** con yogurt, miel de azahar y crocanti de almendras
- **.Brownie** de chocolate negro con toque de naranja
- **Vino tinto CUNE** selección del sumiller ; **Vino blanco RUEDA** ; Refrescos ; 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. Duración 1h30 aprox.

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

www.miprovenza.com

