

# Catering Artesanal Mi Provenza

“

## Catering Artesanal Mi Provenza

Menú cóctel

Primavera

verano 2



# Catering Artesanal Mi Provenza

## Menú cóctel primavera – verano 2

- *Ensalada de espinacas frescas, canónigos, rúcula, cherrys, queso brie, semillas chía, nueces, manzana y salsa mostaza miel*
  - *Ensalada variada con beicon crujiente, tiras de pollo, croutons, tacos de queso y salsa César*
- 
- *Crostini de ratatouille con hierbas de Provenza, mozzarella y anchoa*
  - *Mini hamburguesa gourmet*
  - *Tabla individual de quesos nacionales e internacionales (manchego curado 100% oveja, camembert, gorgonzola...) con uvas*
  - *Surtido individual de ibéricos (lomo y salchichón) con regañás*
  - *Vasito de gazpacho con virutas de jamón*
  - *Tosta de pan de espelta con tumacat natural, aceite de oliva virgen y jamón ibérico de cebo*



- Brochetas de pollo al curry
- Mini timbal de aguacate, verduritas y salmón marinado al eneldo
- Saquito de crêpe relleno de champiñón salteado con tomillo y queso fundido

- 
- .Bizcocho esponjoso de vainilla con coulant de chocolate y almendras
  - .Brocheta de fruta de temporada

- 
- Vino tinto CUNE selección del sumiller ; Vino blanco RUEDA ; Refrescos ; cervezas 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. Duración 1h30 aprox.

25,00€ por persona  
(iva 10% no incluido)

[www.miprovenza.com](http://www.miprovenza.com)

