

Ni una miga

Catering personalizado



Brunch para particulares

Catering personalizado



Pequeños Bocados

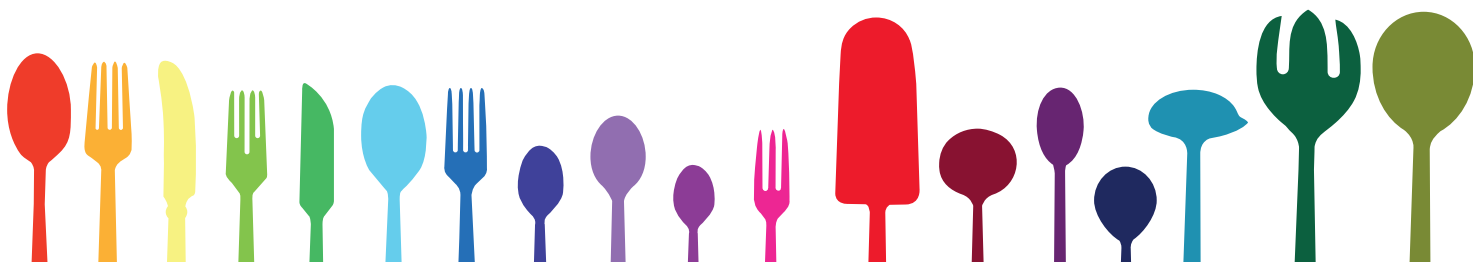
Canapés

- Alita de pollo con salsa sracha
- Pisto con huevo
- Tortilla brava
- Ensaladilla con gambas

Tartaletas y hojaldres

- Salmón con wakame y crema de queso
- Sardina ahumada
- Bacalao con ensalada de tomate
- Queso de cabra con cebolla confitada
- Sobrasada con virutas de queso
- Queso brie con mermelada de tomate

- Mini pita de pavo al curry
- Bocaditos de empanada
- Mini Bao de costilla laqueada
- Mini taco de cochinita pibil



Ni una miga

Catering personalizado

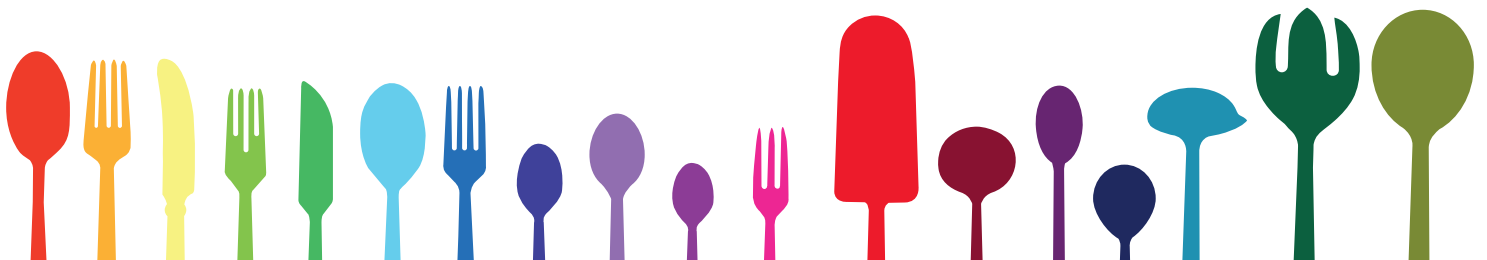


Sandwiches

- Bacon/huevo
- Alcachofa
- Salmón con queso gruyere
- Caprese
- Pastrami con pimientos asados
- Mortadela italiana, espinacas, cebolla y queso
- Cubano
- Salmón con pepino

Algo dulce

- Tiramisú clásico o de espéculos
- Cheesecake
- Coulant de chocolate
- Buñuelos de viento
- Uloopies
- Rocas de chocolate
- Pastas variadas



Ni una miga

Catering personalizado



MENÚ

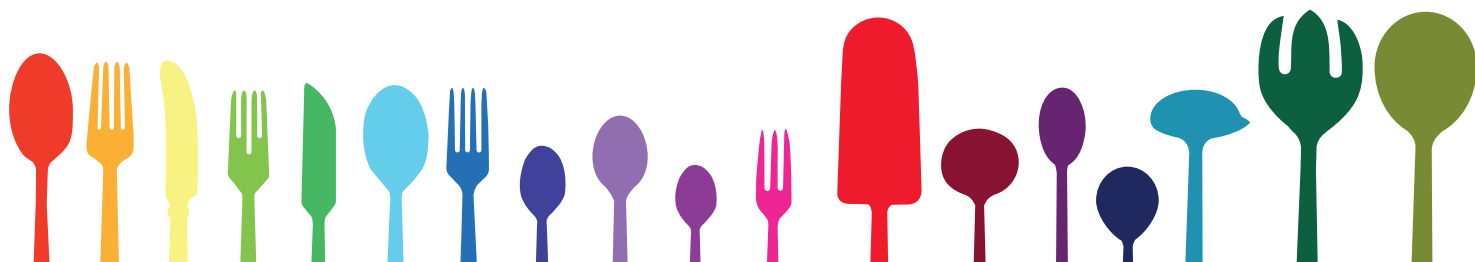
*Un poco de fruta:
Zummo de naranja natural
Brochetas de fruta*


*Bollería variada
Tabla de quesos (3 tipos de quesos con su aderezo)
Tabla de ibéricos*

*Bebidas calientes
Café
Té
Infusiones*

*A elegir:
4 Pequeños Bocados
2 Sandwiches
1 Postres*

Precio: 30 euros (más 10% IVA) por comensal





Ni una miga

Catering personalizado

BEBIDAS:

Tinto Ribera del Duero

Blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Agua mineral

Precio: 8 euros (IVA incluido) por comensal

Botella de cava: 35 euros

Botella de champagne: 70 euros

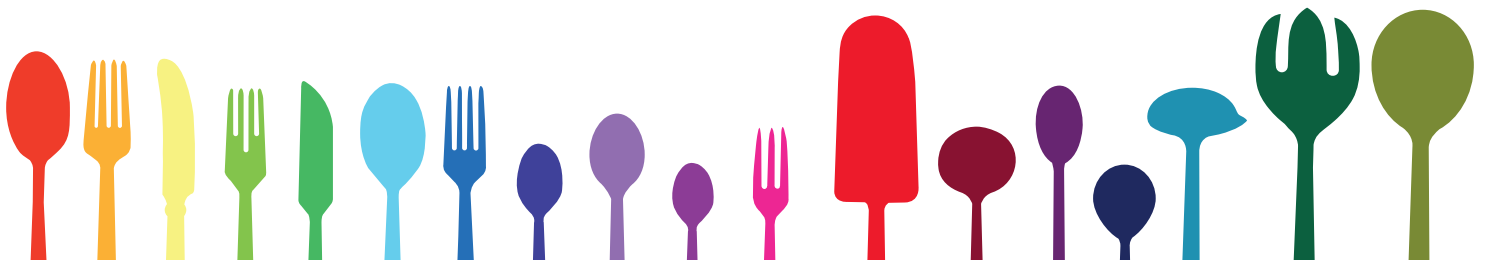
SERVICIO DE CAMAREROS:

20 euros la hora (*mínimo 3 horas*)

CONDICIONES

Se considerará cerrado en cuanto se reciba transferencia del 30% del presupuesto, no reembolsable.

El resto del presupuesto se abonará el día del evento.



644 810 198

catering@niunamiga.es

niunamiga.es