



BRONX • CATERING
ANTONIA
NAVARRA

Eventos
en movimiento



Desayuno

- CAFÉ
- CAFÉ CON LECHE
- AGUA MINERAL
- ZUMOS DE FRUTAS
- INFUSIONES

MINI CROISSANTS
MIX DE BIZCOCHOS CASEROS
PASTAS DE TÉ
FRUTA NATURAL PREPARADA
MINI SANDWICH VARIADOS
MINI DELICIAS SALADAS



Merienda

- CAFÉ
- CAFÉ CON LECHE
- AGUA MINERAL
- ZUMOS DE FRUTAS
- INFUSIONES

MINI CROISSANTS
MIX DE BIZCOCHOS CASEROS
PASTAS DE TÉ



Menú 1

- COMBO DE CHIPS, ACEITUNAS RELLENAS Y SALCHICHA DE PELLIZCO
- EMPANADA MURCIANA CASERA
- JAMÓN DE RESERVA Y FLECHAS DE QUESO CURADO
- MINI MARINERA
- PINCHOS DE TORTILLA
- ENSALADA DE MIX DE HOJAS SILVESTRES CON JAMÓN DE PATO, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE AOVE
- CALDO DE LA ABUELA CON ALBÓNDIGAS DE PAVO
- VINO TINTO D.O. JUMILLA
CERVEZA/AGUA/REFRESCOS

(SUPLEMENTO DE 2€ POR COPA DE SIDRA O CAVA Y MINI DULCES VARIADOS)



Menú ejemplo 2

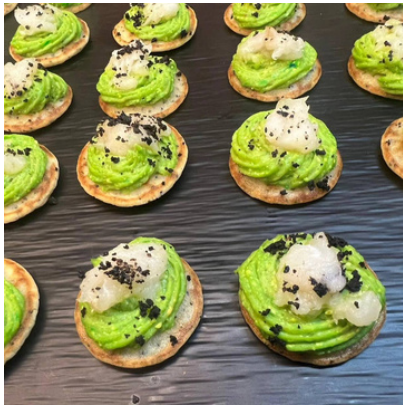
- TABLAS DE JAMÓN IBÉRICO
- TABLAS DE QUESO DE TRES VARIEDADES CON TAQUITOS DE MEMBRILLO
- TARTAR DE SALMÓN CON SOJA Y PIPAS
- MICUIT DE FOIE SOBRE PAN DE ESPECIES, PISTACHOS Y KIKOS
- MOLLETE DE ANTEQUERA RELLENO DE SALMOREJO Y SALMÓN AHUMADO
- REVUELTO DE ZARANGOLLO CON HUEVAS LUMPO
- CUCHARITA DE VIEIRA CON SALSA DE AJO Y PEREJIL
- CUCHARITA DE CORDERO CONFITADA CON MIEL DE ROMERO
- CHOPITOS SALTEADOS CON HABITAS BABY
- MINI BURGER DE TERNERA CON RULO DE CABRA Y MIX DE HOJAS

VINO TINTO D.O. JUMILLA
CERVEZA/AGUA/REFRESCOS

(SUPLEMENTO DE 2€ POR COPA DE SIDRA O CAVA Y MINI DULCES VARIADOS)

- COMBO DE CHIPS Y SALCHICHA DE PELLIZCO
- MINI EMPANADILLA CON RULO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA
- JAMÓN DE RESERVA Y FLECHAS DE QUESO CURADO
- SELECCIÓN DE EMBUTIDOS MURCIANOS
- SELECCIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS CON PARMESANO
- TABLAS DE JAMÓN IBÉRICO
- TABLAS DE QUESO DE TRES VARIEDADES CON TAQUITOS DE MEMBRILLO
- MINI PASTELES DE CARNE Y MORCILLA
- MINI CANAPÉS
- EMPANADA MURCIANA CASERA
- MINI MARINERA
- TENEDOR DULCE DE MANZANA VERDE CON QUESO RICOTA Y KIKOS PICANTES
- BROCHETITAS DE HIGO Y QUESO AL CROCANTE DE ALMENDRAS
- MINI BLINIS DE BACALAO CON AGUACATE Y TIERRA DE ACEITUNA NEGRA
- MINI BLIBIS CON QUESO DE RULO DE CABRA, ACEITUNAS NEGRAS Y MOUSSE DE TOMATES CONFITADOS
- CAKE POP INVERTIDO DE SOBRASADA IBÉRICA CON CUBIERTA SUAVE DE QUESOS
- CAKE POP INVERTIDO DE SALMÓN AHUMADO CON GUACAMOLE
- LOLLI POP DE IDIAZÁBAL
- VASITO DE MOUSSE DE FOIE DE PATO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y REDUCCIÓN DE MÓDENA
- VASITO DE HUMMUS Y GUACAMOLE, PIMENTÓN Y SEMILLAS DE SÉSAMO
- CUCHARITA DE BRÓCOLI AL VAPOR CON VINAGRETA DE GAMBA

- *TARTAR DE SALMÓN CON SOJA Y PIPAS*
- *MICUIT DE FOIE SOBRE PAN DE ESPECIES, PISTACHOS Y KIKOS*
- *MOLLETE DE ANTEQUERA RELLENO DE SALMOREJO Y SALMÓN AHUMADO*
- *ENSALADA DE MIX DE HOJAS SILVESTRES CON JAMÓN DE PATO, FRUTOS SECOS*
- *VASITO DE LANGOSTINO COCIDO CON SALSA TÁRTARA*
- *TARTAR DE QUISQUILLA*
- *CREPILLO LORQUINO CON PINTXO DONOSTIERRA*
- *PIRULETA DE CHOCOLATE, FOIE Y CONFITURA DE ARÁNDANOS*
- *MACARONS DE BOLETUS EDULIS*
- *MOCCI DE SOBRASADA*



Mini blinis de bacalao con aguacate y tierra de aceituna negra



Cake pop invertido de salmón ahumado con guacamole



Vasito de mousse de foie de pato con cebolla caramelizada y reducción de módena



Ensalada de mix de hojas silvestres con jamón de pato, frutos secos y vinagreta



Hummus con crudités



Cucharita de brócoli al vapor con vinagreta de gamba



Ensalada de mix de hojas silvestres con jamón de pato, frutos secos y vinagreta



Cordero confitado con miel de romero y hierbas aromáticas



Chopitos salteados con habitas baby

- *CUCHARITA DE VIEIRA CON SALSA DE AJO Y PEREJIL*
- *MINI BURGER DE TERNERA CON RULO DE CABRA Y MIX DE HOJAS*
- *CORDERO CONFITADO CON MIEL DE ROMERO Y HIERBAS AROMÁTICAS*
- *CHOPITOS SALTEADOS CON HABITAS BABY*
- *GAMBAS AL AJILLO SOBRE CRESPILO LORQUINO AL PUNTO DE AJO*
- *PINCHOS DE TORTILLA ESPAÑOLA SOBRE TOSTAS DE PAN AROMATIZADO*
- *CARRILLERA ESTOFADA AL VINO TINTO*
- *REVUELTO DE ZARANGOLLO CON HUEVAS LUMPO*
- *CALDO DE LA ABUELA CON ALBÓNDIGAS DE PAVO*
- *SALTEADO DE VERDURAS DE MURCIA Y LÁMINAS DE POLLO DE CORRAL*
- *GULAS AL AJILLO*
- *TACO DE PULPO AL HORNO CON AOVE Y SAL DE ESCAMAS*
- *MINI TARTAleta DE RABO DE TORO*
- *TARTAleta DE CHIPIRONES NEGROS, CON ALIOLI, AZAFRÁN Y CEBOLLA CRUJIENTE*
- *TARTAleta DE BACALAO AL GRATÉN*
- *MINI PANECILLOS DE PRESA IBÉRICA CON KETCHÚP, MOSTAZA, PEPINILLO Y QUESO GOUDA*
- *SALCHICHAS CASERAS A LA MOSTAZA Y MIEL*



FECHA:

CLIENTE:

COMENSALES:

UBICACIÓN:

INTOLERANCIAS:

PRECIO:

MENÚ:

EL PRECIO INCLUYE

PRESUPUESTOS REALIZADOS EN BASE A **50 PERSONAS**

EL PRECIO INCLUYE:

- SERVICIO DE MONTAJE DEL BUFFET DE BEBIDAS Y COMIDAS (MESA, MANTELERÍA, BANDEJAS DE BUFFET, SERVILLETAS, CUCHARILLAS Y TAZAS)
- SERVICIO DE CAMAREROS

FORMA DE PAGO: 50% A LA FIRMA DEL CONTRATO Y EL 50% RESTANTE EL DÍA ANTERIOR AL EVENTO.

CONTACTO:

TOMÁS PÉREZ CHUECOS
(RESPONSABLE DE EVENTOS)
EVENTOS@CATERINGAN.COM
627 27 72 94

OFICINA

968 48 10 16

AV. JUAN CARLOS I, S/N
LA HOYA (LORCA)

