



CATERING AZAFRÁN

Cócteles Privados para Grupos

OPCIÓN 1

- Triángulos de salmón ahumado de noruega con huevas de lumpo negras.
- Stingroll de queso azul y piñones desmigados.
- Canapé de rulo de cabra, con nuez y miel.
- Canapé de guacamole y gamba.
- Bandeja de ibéricos, jamón, salchichón, chorizo, y lomo.
- Bandeja de Quesos, nacionales 4 tipos.
- Taquitos de brownie.

OPCIÓN 2

- Bandeja de Cecina con aceite de oliva virgen extra y pimienta.
- Volován de ensaladilla a nuestra manera.
- Mini durrum frío de pollo y verde.
- Brocheta de frutas (piña, frambuesa y uva).
- Bandeja de ibéricos.
- Cheese cake de jamón.
- Tortilla española 2.
- Bandeja que Quesos Internacionales.

OPCIÓN 3

- Volován relleno de foie y mermelada.
- Mini tostas de sobrasada y miel.
- Pan de pita relleno de jamón y ensalada.
- Dip de Aguacate con Nachos.
- Macarons dulces variados.
- Bandeja de ibéricos.
- Dip de Berberechos y Patatas.
- Canapés variados
- Stingroll de queso Filadelfia y huevas.

¹⁾ Servicios mínimos para 20 personas. Incluye picos y servilletas.

²⁾ Presentado en bandejas desechables y colocación de la comida.

³⁾ Entrega en el lugar del evento o cualquier punto de Madrid.

CONTACTE CON NOSOTROS
659 519 000

azafran@cateringazafran.com · www.cateringazafran.com