

*Algo más que
gastronomía*


AURRERA
XPERIENCE
CATERING



DIA 12

COMIDA

MACARRONES BOLOÑESA CON ALBAHACA

GALLO SAN PEDRO CON VERDURITAS TERIYAKI

NATILLAS

CENA

MOJETE DE BACALAO

RUSTIDERA DE POLLO, CON PATATA Y VERDURA

VASITO DE SANDIA CORTADA

DIA 13

COMIDA

PUCHERO AMB PILOTES

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y FOIE

TARTA DE QUESO

CENA

ENSALADA MEDITERRÁNEA Y TORTILLA DE PATATA

TAQUITOS DE ATÚN CON TOMATE

FLAN

DIA 14

COMIDA

ENSALADA DE PASTA

BACALAO CON TOMATE

PANNACOTTA CON FRUTOS DEL BOSQUE

CENA

MAGRO CON TOMATE

ALITAS DE POLLO Y PATATAS PROVENZAL

VASITO DE MELÓN CORTADO

DIA 15

COMIDA

ENSALADILLA RUSA

LASAÑA DE CARNE

ARROZ CON LECHE

CENA

ENSALADA CESAR

ALBONDIGAS CON TOMATE

MOUSSE DE CHOCOLATE

DIA 16

COMIDA

ENSALADA MURCIANA

CODILLO AL HORNO

CUAJADA CON MIEL

CENA

COCA DE POLLO

PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENOS

BROWNIE DE CHOCOLATE

PRECIO 24€ +10% IVA POR PERSONA Y DÍA

Condiciones generales

EI MENÚ INCLUYE

- Entrega de comida y cena a las horas acordadas.
- Presentación individual lista para servir y comer.

Si hay algo que quieres cambiar de cualquiera de nuestros Menús, Podemos presentarte otras propuestas o estamos abierto a que nos Pongas a prueba y seáis vosotros los que nos digáis que plato queréis.

EI MENÚ NO INCLUYE

- Servicio de camareros
- Bebida
- Ni montaje de espacio

Forma de pago:

200€ señal, 15 días antes del evento 50% y el resto 3 días antes del evento.

Cualquier consulta, no dudéis en preguntarnos



AURRERA
XPERIENCE
CATERING