



mon  
ebre



# CHAFING DISH EMPRESAS

23 € POR PERSONA  
+10% IVA  
MÍNIMO 10 COMENSALES

## PRIMEROS

### *Cremas de verduras calientes:*

Calabaza, setas o guisantes  
o

### *Cremas de verduras frías:*

Vichyssoise, salmorejo o  
melón/hiervabuena  
o

### *Ensaladas:*

Brotos verdes  
Taboulé con verduritas crujientes  
Quinoa con aguacate, manzana,  
rúcula, tomate y apio  
o

### *Pastas:*

Fideuà de marisco  
Fussilli con pesto rosso, bolognesa  
o napolitana  
Noodles de arroz con verduritas  
salteadas al wok

## SEGUNDOS

### *Carnes:*

Galta de cerdo en su salsa con  
arroz basmati  
Dados de ternera con guisantes  
y patatas  
Cordero relleno de dátiles con  
salsa dulce y especiada coci-  
nado a baja temperatura con  
cous-cous de coliflower  
o

### *Pescados:*

Bacalao a la llauna y patatas  
con sanfaina  
con crema de espinacas  
Salmón con salsa de puerros  
con verduritas y soja  
Caldereta de sepia con esto-  
fado de patata  
Otros pescados: precio según  
mercado

### *Opción vegana:*

Heura guisada con verduritas al  
curry madrás

## POSTRES

Brownie de chocolate casero  
Yogurt griego con coulis de frutos rojos  
Fruta de temporada y de proximidad  
Crema de piña con jengibre

## BEBIDAS

Agua o refresco  
**Suplemento 8 € bebidas alcoholicas**

**1 PRIMERO A ESCOGER**

**1 SEGUNDO A ESCOGER**

**1 POSTRE A ESCOGER**

**En el precio esta incluido los chafings  
y las ollas en caso de necesitar cremas  
calientes**

**Menaje de un solo uso incluido en el  
precio del menú**