

CATERING PARA

- Celebraciones
- Reuniones
- Cursos
- Talleres
- Aniversarios
- Rodajes de cine y publicidad
- Todo tipo de eventos



MENÚS DISPONIBLES

- Pica-pica
- Menús completos
- Menús personalizados
- Mínimo 15 personas
- Productos frescos
- Opciones veganas e intolerancias bajo pedido

COFFEE BREAK

- Yogur biológico con cereales crujientes (o.v)
- Mini-sandwich de pan integral con espinaca, queso y tomate confitado (o.v)
- Bizcocho de almendras con chocolate (o.v)
- Pudding de chía con fruta fresca y coco rallado (v)
- Zumo natural de naranja (v)
- Zumo mixto de remolacha, manzana y lima (v)
- Infusiones y café con leche y bebidas vegetales ecológicas (v)

15€/persona

PICA-PICA 1

- Hummus (v)
- Guacamole (v)
- Tapenade de olivas (v)
- Mousse de berenjena (v)
- Pan integral, nachos y crudités (v)
- Croquetas de queso y puerros
- Croquetas de zanahoria y tofu (v)
- Empanadillas caseras rellenas de verduras de temporada
- Chupito de crema tibia de verduras (v)
- Palitos de seitán rebozado con salsa chipotle (v)
- Quiche de verduras

15€/persona

PICA-PICA 2

- Hummus (v)
- Guacamole (v)
- Tapenade de olivas (v)
- Mousse de berenjena (v)
- Pan integral, nachos y crudités (v)
- Croquetas de queso y puerros
- Croquetas de zanahoria y tofu (v)
- Empanadillas caseras rellenas de verduras de temporada
- Palitos de seitán rebozado con salsa chipotle (v)
- Quiche de verduras
- Chupito de crema tibia de verduras (v)
- Brochetas de tofu con salsa satay (v)
- Tarta casera a elegir (o.v)

20€/persona

PICA-PICA 3

- Hummus (v)
- Guacamole (v)
- Tapenade de olivas (v)
- Mousse de berenjena (v)
- Pan integral, nachos y crudités (v)
- Croquetas de queso y puerros
- Croquetas de zanahoria y tofu
- Empanadillas caseras rellenas de verduras de temporada
- Mini-ensalada de quinoa, espinaca, calabaza y mousse de aguacate(v)
- Palitos de seitán rebozado con salsa chipotle (v)
- Quiche de verduras
- Brochetas de tofu y salsa satay (v)
- Mini-burger de espinacas con babaghanush y brotes(v)
- Chupito de crema tibia de verduras (v)
- Pudding de chía con fruta fresca (v)
- Tarta casera a elegir (o.v)

30€/persona

COMPLETO

- **ENTRANTE:** Crema de verduras del día
- **PRIMERO:** Ensalada variada
- **SEGUNDO:** Plato del día
- **POSTRE:** Tarta casera
- **PAN Y AGUA**

20€/persona

SERVICIOS

- Transporte (con opciones de recogida, entrega a domicilio o servicio in-situ)
- Servicio de camarero 20€/h
- Servicio de FoodTruck (consultar)
- Servicio de montaje (consultar)

EXTRAS

Bebidas:

- Agua
- Cafés
- Infusiones
- Zumos naturales
- Zumos embotellados
- Refrescos biológicos
- Cervezas biológicas y artesanas
- Vinos

Tartas y postres caseros:

- Bizcocho de chocolate y almendras
- Tarta de limón y coco
- Crumble de manzana (v)
- Tarta de zanahoria con mousse de tofu (v)
- Pudding de chía con fruta (v)
- Flan de huevo con coco