

PLATOS

- *Surtido de Croquetas ATELIER*
- *Mini Hamburguesitas ATELIER*
- *Mini-Brocheta de Pollo Crocanti de Kikos con Salsa Barbacoa*
- *Rueda de Queso Manchego Curado*
- *Rueda de Jamón Ibérico de Bellota*
- *Mini Croissant Artesanos de Mantequilla Rellenos* (Cangrejo y Mahonesa, Queso Azul y Membrillo, Anchoas, Salami, Queso y Nueces)
- *Hojaldritos Salados* (Atún, Salmón y Foie Grass)
- *Costrini de Morcilla de Arroz y Confitura de Tomate*
- *Buñuelos de Bacalao con Alioli Verde*
- *Empanadilla Artesana de Atún con Tomate Concasse*
- *Empanadilla Artesana de Espinacas y Queso de Cabra*
- *Brochetita de Cherry, Mozzarella, Oliva Negra y Albahaca*
- *Cucharita de Bienmesabe con Salsa Tártara*
- *Quiche Artesana* (Puerro y Anchoa, Bacon y Tomate Confitado, Pera Gorgozola y Nueces)
- *Brioche de Pavo Braseado y Mostaza Antigua*
- *Pastel de Cabratxo sobre Pan de Cristal y Salsa Rosa*
- *Hojaldrito de Chistorra a la Navarra*
- *Brochetita de Salchica y Bacon*
- *Mini Bocatín Gourmet de Ventresta de Atún y Pimientos Asados*
- *Mini Bocatín de Lacón con Mahonesa de Piquillos*
- *Costrini de Sobrasada Mallorquina con Queso Brie Francés*
- *Vasito de Gazpacho de Mango*
- *Vasito de Salmorejo Cordobés*
- *Vasito de Crema de Melón con Virutas de Ibérico (Temporada)*
- *Mini Rejas de Hojaldre Rellena de Espinacas y Queso Ricotta*
- *Mini Rejas de Hojaldre Rellenas de Setas con Queso Brie Francés*

FINGER FOOD



FINGER FOOD

POSTRE

- *Pastelería Fina*
- *Mini Napolitanas de Chocolate y Crema*
- *Brownie*
- *Brochetitas de Fruta de Temporada*
- *Tarta de Queso y Chocolate*
- *Tarta de Zanahoria con Crema de Queso*
- *Quesada con Coulis de Frutos del Bosque*
- *Tarta de Naranja y Crema con Ralladura de Cítricos*



PRECIOS Y CONDICIONES GENERALES

- Elección de 8 platos más 1 postre 18 Euros
- Elección de 9 platos más 1 postre 19 Euros
- Elección de 10 platos más 1 postre 20 Euros

Estos precios están propuestos por un mínimo de 10 comensales.

Los precios incluyen: comida, un refresco o agua por persona y transporte en Madrid.

Nuestras comidas de picoteo se elaboran diariamente en nuestro obrador, por lo que llegarán a temperatura ambiente (no le llegará caliente)
Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir el cliente.

A los precios hay que sumarles el IVA vigente por ley que en este caso es un 10%

Consulte nuestros descuentos para empresas y para grandes volúmenes.

También disponibilidad de servicio de camareros.

Todo se servirá en material desechable.