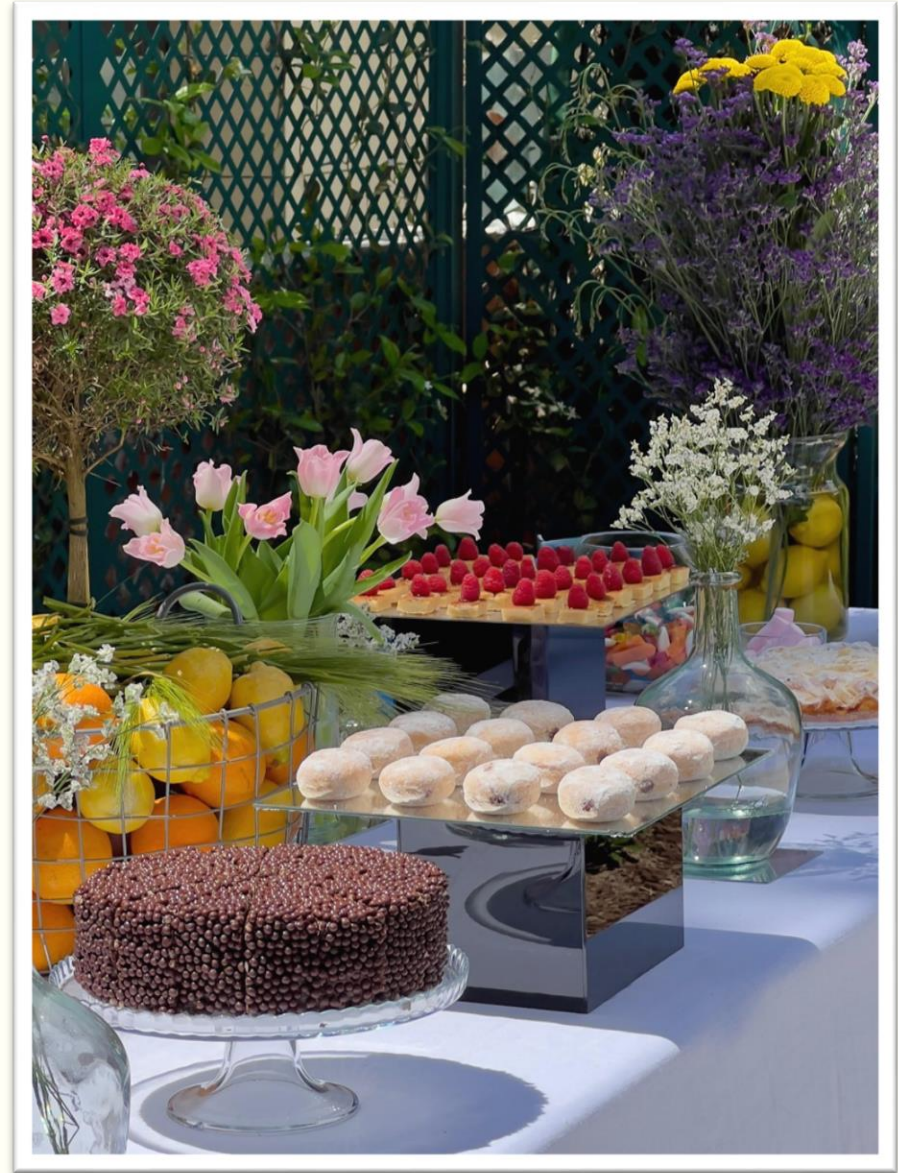


SUGARO CATERING



— CONDICIONES GENERALES —

Para servicios SUELTOS (no la suma de servicios del día) de más de 800€ de facturación sin IVA, se incluye el servicio de camareros (uno cada 25-30 personas) y personal de cocina. Servicio de camarero 70€ máximo 2 horas de servicio. Hora extra 24€.

Incluye todo el menaje, mantelería y cristalería necesaria para el servicio.

En caso de no tener camareros, la recogida de material será en franjas de dos horas entre las 09:00 y las 18:00. En el caso de terminar más tarde la recogida A PARTIR DE LAS 18:00 tendrá un suplemento de 40€ extra a los portes ya estipulados.

Opción de recoger el siguiente día laborable sin coste (Lunes-Viernes)

Los eventos en sábados y domingos tienen un sobrecoste del 30%

NO SE ACEPTAN CANCELACIONES CON MENOS DE 72HORAS sea cual sea la causa.

Cambios en los presupuestos con menos de 48 horas laborables supondrán un incremento del 100 % del coste

Para servicios de menos de 300€ (sin IVA) SUELTOS se cobrarán 35€ en concepto de portes. Para facturaciones en el mismo día de más de 800 € (sin IVA) no se tendrán en cuenta los portes.

No incluye servicio de vajilla, cristalería o mobiliario no incluido en el cocktail contratado (ej copas de champagne, vasos de sidra, decoración, mesas altas)

Mesas rectangulares incluidas donde apoyamos el catering.

Mobiliario extra: mesas con mantelería rectangulares 34 €, mesa de cocktail con funda 28€, mesas de cocktail con mantelería 45 €, sillas se presupuestarán en función del modelo

En el caso de que el cliente aporte alguna bebida, el coste del alquiler de cristalería será 1,00 €/persona

No incluye la elección de vino.

Se llega 1 hora antes de cada servicio. Se recoge al finalizar el servicio. Para montajes, entregas o recogidas fuera de esos horarios tendrá un sobre coste de 40€.

Solicítenos la tabla de alérgenos, lista de ingredientes y tabla nutricional de nuestros menús

LOS PRECIOS NO INCLUIEN EL 10% IVA

CERTIFICADOS



Certificado
ISO 14001 de
gestión ambiental



Registration Number: **ES-2024/0084**

DESPALIM: **2024/0001**

En Sugaro Catering, nuestro compromiso con la sostenibilidad y el medio ambiente es una prioridad fundamental. Creemos firmemente que nuestras acciones diarias pueden contribuir significativamente a la protección del planeta y al bienestar de las futuras generaciones. Por ello, nos esforzamos continuamente por implementar y mejorar prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones.

Nos enorgullece haber obtenido la certificación ISO 14001, un estándar internacional que avala nuestra gestión ambiental. Esta certificación garantiza que hemos adoptado un sistema eficiente y riguroso para minimizar nuestro impacto ambiental. Bajo la ISO 14001, hemos implementado prácticas como la reducción de residuos, la optimización del consumo energético y el uso de materiales ecológicos. Este reconocimiento no solo valida nuestros esfuerzos actuales, sino que también nos motiva a seguir buscando mejoras continuas en nuestra gestión ambiental.

Además, hemos sido distinguidos con el sello AENOR de Desperdicio Alimentario 0, una certificación que subraya nuestro compromiso con la gestión eficiente y responsable de los recursos. Este prestigioso sello reconoce nuestras prácticas efectivas para minimizar el desperdicio de alimentos, asegurando que cada recurso se utilice de manera óptima. Implementamos procesos rigurosos para planificar, preparar y gestionar los alimentos, evitando el desperdicio en todas las etapas de nuestra operación.

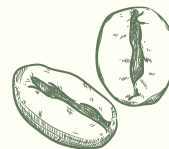
Con estos dos importantes reconocimientos, reafirmamos nuestro compromiso con la sostenibilidad y la calidad. En Sugaro Catering, creemos que nuestras prácticas responsables no solo benefician al medio ambiente, sino que también mejoran la eficiencia operativa y fortalecen nuestra reputación como una empresa dedicada a un futuro más verde y saludable para todos.



DULCES & SALADOS

SUGARO CATERING

COFFEE BREAKS



LOS EVENTOS ANTES DE LAS 9:00 TIENEN UN SUPLEMENTO DE MONTAJE DE 35€ INDEPENDIENTES A LOS PORTES

COFFEE BREAK A

(3 piezas)

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumito de naranja
Mini bollería variada (2 piezas)
Ligero (1 pieza)

8,50€ persona

Menos de 15 asistentes 9,50€/pax

COFFEE BREAK B

(4 piezas)

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumito de naranja
Mini bollería variada (2 piezas)
Ligero (1 pieza)
Salado (1 pieza)

10,00€ persona

Menos de 15 asistentes 11,00€/pax



COFFEE BREAK C

(6 piezas)

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumito de naranja
Mini bollería variada (2 piezas)
Ligero (1 piezas)
Salado (3 piezas)

11,50€ persona

Menos de 15 asistentes 12,80€ /pax

COFFEE TARDE

(3 piezas)

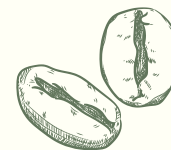
Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumito de naranja
Pastitas variadas o cookies (3 piezas)

7,60€ persona

Menos de 15 asistentes 8,20€/pax

SI NO SUPERAN LOS 300€ DE FACTURACION SIN IVA HABRÁ QUE AÑADIR 35€ DE PORTES. CADA SERVICIO TIENE SU PROPIO PORTE.
INCLUIDOS SI SUPERAN LOS 800€ DE FACTURACIÓN AL DIA, INCLUYE 1 CAFÉ Y UN AGUA POR PERSONA
IVA 10% NO INCLUIDO

COFFEE BREAKS



LOS EVENTOS ANTES DE LAS 9:00 TIENEN UN SUPLEMENTO DE MONTAJE DE 35€ INDEPENDIENTES A LOS PORTES



COFFEE HEALTHY

(5 piezas)

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y smoothie o zumo natural
Vasito de frutas
Bizcocho de espelta
Vasito de yogur con granola y frutos
Tostada con jamon ibérico y tumaca
Pan Bio con queso cottage, aguacate y sésamo negro

12,00€ persona
Menos de 15 asistentes 13,50€/pax

COFFEE EXPRESS

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral
Menaje eco sostenible desechable

4,50€ persona
Menos de 15 asistentes 5,00€/pax



SI NO SUPERAN LOS 300€ DE FACTURACION SIN IVA HABRÁ QUE AÑADIR 35€ DE PORTES. CADA SERVICIO TIENE SU PROPIO PORTE. INCLUIDOS SI SUPERAN LOS 800€ DE FACTURACIÓN AL DIA, INCLUYE 1 CAFÉ Y UN AGUA POR PERSONA
IVA 10% NO INCLUIDO

BRUNCH



LOS EVENTOS ANTES DE LAS 9:00 TIENEN UN SUPLEMENTO DE MONTAJE DE 35€ INDEPENDIENTES A LOS PORTES

BRUNCH A

(10 piezas)

Servicio de café, leche e infusiones

REFRESCOS Y AGUA MINERAL

Mini bollería variada (2pzas)

Brocheta de frutas

Mini navette de jamón ibérico

Tabla de quesos internacionales

Blinis con solomillos de salmón y salsas

Panecito BIO con pavo, queso crema y rucula

Pan italiano con queso cottage, tomate confitado y aguacate

Croissants mixtos

Bikini de trufa

NO ES UNA COMIDA

19,50€ persona

Menos de 15 asistentes 21,50€/pax

AÑADIR EXTRAS:

Zumo de naranja natural 1,50€

Agua mineral extra 1,20€

Zumos de frutas 2,50€



BRUNCH B

(12 piezas)

Servicio de café, leche e infusiones

REFRESCOS Y AGUA MINERAL

Mini cake de zanahoria

Mini manolitos

Piruletas de tortitas

Vasitos de frutas

Piruleta de brie con membrillo y uva

Panecito de tortilla con pipeta de salmorejo

Tablas de ibéricos con panes

Sandwichitos vegetales o bikini con queso fundido y trufa

Vasito de aguacate, queso fresco y granada

Bagels de salmón con queso crema

Pan de frutas con foie mi cuit

Crepes de jamón, queso y champiñones

NO ES UNA COMIDA

25,00€ persona

Menos de 15 asistentes 27,50€ persona

SI NO SUPERAN LOS 300€ DE FACTURACION SIN IVA HABRÁ QUE AÑADIR 35€ DE PORTES. CADA SERVICIO TIENE SU PROPIO PORTE. INCLUIDOS SI SUPERAN LOS 800€ DE FACTURACIÓN AL DIA, DURACION 1 HORA. IVA 10% NO INCLUIDO

ESTE SERVICIO NO SE PODRÁ CONTRATAR EN HORARIO DE COMIDA DE 13:00 A 15:00 O DE CENA 20:00 A 23:00

SALADOS



APERITIVO B

(7 pzas)

REFRESCOS Y AGUA MINERAL

Pan bretzel de jamon ibérico
Bikini de bresaola con brie
Panini de mortadella, mozzarella, tomate semiseco
Quiche de puerro, tomate feta y espinaca
Bao o Pita de langostino chipotle
Taquitos mexicanos
Lingote hojaldrado de salmón y queso trufado

NO ES UNA COMIDA

15,50€ persona
Menos de 15 asistentes 16,50€ persona

APERITIVO A

(7 pzas)

REFRESCOS Y AGUA MINERAL

Navette de jamón ibérico
Panini de pollo kimchy o wraps de salmón
Bikini de Cecina, cremoso de gouda y trufa
Mixto de amapola
Panecito de tortilla de patata
Canastita de ensaladilla con ventresca

NO ES UNA COMIDA

15,50€ persona
Menos de 15 asistentes 16,50€ persona



DURACIÓN 1 HORA

Vino tinto Montelciego crianza y blanco Goleta Azul +1,80€ persona / Botellín de cerveza Mahou 1,20€

Para eventos de menos de 300€ se facturaran 35€ de portes

Opciones: Formato común loza, común desechable ECO, individual loza o desechable ECO

IVA NO INCLUIDO

SALADOS

SNACKS

Refrescos y agua mineral

Elige 3 opciones:

A: Opción 3 saladitos.

B: 3 opciones de las siguientes elecciones:

Chips vegetales, patatas trufadas, patatas fritas, bolsita de frutos secos, totopos caseros, almendras al comino, anacardos con chile y limón, mini cono de fuet y manchego, cazuelitas de aceitunas, gildas, chucherías, palitos de pipas o quinoa

Menaje desechable eco sostenible

7,50€ persona

Menos de 15 asistentes 8,50€ persona



OPEN BAR

Servicio de café, leche e infusiones

Refrescos, zumos y agua mineral

Cerveza Mahou +1,20€

Vino tinto Momntelciego Crianza y blanco

rueda Goleta azul +1,80€

WELCOME DRINK

Refrescos, zumos y agua mineral

Servicio de vino tinto, blanco y cerveza

7,00€ persona Open Bar y Welcome Drink

Menos de 15 asistentes 8,00€ persona

DURACIÓN 1 HORA

Vino tinto y blanco +1,80€ persona / Botellín cerveza Mahou 1,20€. BARRA DE COMBINADOS 1HORA 9,00€. 2HORAS 14,00€

Para eventos de menos de 300€ se facturarán 35€ de portes

Opciones: Formato común loza, común desechable ECO, individual loza o desechable ECO

IVA NO INCLUIDO



COCKTAILS

SUGARO CATERING

COCKTAIL A

14 piezas - opciones frías

Ensalada, crema o sopa fría
Empanada de Cecina, queso cabra y manzana caramelizada o de cochinita pibil
Focaccia de queso ricotta, tomate cherry y brotes
Pan de Semilla con pavo, gouda y cebolla caramelizada
Wraps de pollo del corral con verduras asadas
Brocheta salmon con perla de mozzarella y tzatziki
Panini caprese o de pollo kimchy
Mini navette de paleta ibérico
Rollitos de verduras con salsa teriyaki
Cracker de albahaca y oliva con bombon de bresaola y parmesano

Dulces variados

20,50€ persona

Menos de 15 asistentes 22,70€ persona

Incluye: Refrescos y agua

NO Incluye: Vino tinto montelciego Crianza, vino blanco goleta azul y cerveza Mahou +3,00€

Servicio de café +2,00€

Camareros incluidos si superan los 800€ servicio suelto



COCKTAIL B

14 piezas - opciones frías

Ensalada, crema o sopa fría
Tabla de quesos internacionales
Canastita de tartar de tomate y stracciatella
Pan Bio o de cristal con jamon ibérico y tumaca
Taquitos mexicanos de carne deshebrada con encurtido
Solomillo de salmon con sésamo y salsa de menta y alcaparras
Croissant o onglesito de pavo con queso crema o de pollo kimchy
Bikini de bresaola y brie con trufa
Pita o Bao de pulled pork con Cebolla frita
Gyozas con salsa asiatica

Dulces variados

23,00€ persona

Menos de 15 asistentes 25,50€ persona

COMIDA Y BEBIDA APOYADA EN MESA

NO es un servicio pasado. Si quieren que el servicio sea de comida pasada suplemento 10%. Servicio pasado entero de bebida y comida 30%

COCKTAIL C

16 piezas - opciones calientes

Ensalada, crema o sopa fría
Tostadita cristal con mortadela trufada,
ricotta y rucula
Bikini de roast beef con tomate seco y
mostaza
Pita de reina pepiada o bao tikki massala
Rollito de pato con salsa hoisin
Canastita sweet chili con solomillito de
salmon y cebollino
Taquitos de langostino con crema de
chipotle
Vasito o cono de crema de mejillon con chip
crujiente o croquetas
Canastita de carpaccio de ternera con
parmesano y tapenade
Ravioli de trufa o brocheta de pollo yakitori*
Hamburguesitas de Costilla con cheddar y
BBQ*
Platito de risotto con carrillera*

Mousse de manzana con barquillo
Brownie de cacahuete salado (opcion sin
frutos secos)

25,50€ persona
Menos de 15 asistentes 29,00€ persona

Incluye: Refrescos y agua
NO Incluye: Vino ni cerveza +3,00€
Servicio de café +2,00€



*Comida caliente

COCKTAIL D

16 piezas - opciones calientes

Ensalada , crema o sopa fria
Empanada de cochinita pibil
Bresaola y cecina con crema de burrata y
pesto
Ravioli de manitas de cerdo
Tartaleta de sesamo con tartar de aguacate
y salmon
Brocheta de tomatito y bococcinis
Brocheta de gilda de boqueron o anchoa
Lingote de hojaldre con foie y jamon de
pato
Wrap de Costilla deshuesada con cheedar y
chipotle
Piruleta de twister de langostino con mayo
de lima
Hamburguesita de pollo a la plancha con
brie y cebolla caramelizada
Cazuelita de cochinitillo con patatitas*
Cono de mousse de chocolate con cookie
dedulce leche
Tartaleta de mousse de lichi y coco
Tarta de mascarpone con frambuesa

31,50€ persona
Menos de 15 asistentes 34,50€ persona

NO es un servicio pasado. Si quieren que el
servicio sea de comida pasada suplemento 10%.
Servicio pasado entero de bebida y comida 30%

COCKTAIL FOODIE

18 pieces

Vasito de tartar de langostino y totopo casero
Crema, caldo o sopa fría
Tablas de quesos internacionales
Paleta ibérica de bellota con piquitos
Esferificación de oliva
Cracker de remolacha con bombon de salmon y
mayo de wakame
Gildas con pulpo
Bikini de roast beef con queso suizo y
champiñones
Bombon de foie con almendra crujiente
Maki roll variado
Tartar de atún rojo con aguacate, ceb frita y
sirracha
Raviolis de ricotta y grana Padano o pato y pera
Causa limeña de pollo o veggie taco de pollo
con vinagreta de menta
Hamburguesitas gourmet*
Pisto con rabo de toro o con merlucitas*

Mini lemon Pye
Mousse de coco o maracuya con piña
Rocas heladas de chocolate blanco y negro

42,50€ persona
Menos de 15 asistentes 47,50€ persona

Incluye: Refrescos y agua
NO Incluye: Vino ni cerveza +3,00€
Servicio de café +2,00€



*Comida caliente

COCKTAIL CHIC

22 pieces

Jamon ibérico con piquitos
Tablas de quesos internacionales
Esferificación de oliva con pulpo
Cono de mousse de gorgonzola y mascarpone
con nuez caramelizada
Mini lobster roll
Crunchy niguiiri de atún
Blinis de salmon con chutney de mango y
crujiente de fresa
Mini tacos de pollo con salsa habanera
Tartaleta o vasito de cevichito con palomita
spicy
Cucharita de nuestro steak tartar con chip
Panecitos de foie mi cuit
Giote de pato o de verduras con salsa asiatica
Taquitos de cochinita pibil con pico de gallo
Ravioli de trufa*
Hamburguesa de Costilla con pipeta de JD*
Salmon en salsa ponzu con verdurita salteada o
crodero con cus cus*

Crema de manzana verde con frambuesa
Mousse de batata con galleta de dulce de leche
Trufas de chocolate

55,00€ persona
Menos de 15 asistentes 59,00€ persona

NO es un servicio pasado. Si quieren que el
servicio sea de comida pasada suplemento 10%.
Servicio pasado entero de bebida y comida 30%

COCKTAIL VEGGIE

14 pieces

Ensalada, crema o sopa fría
Cracker de remolacha con hummus y portobello
Tartaleta de sesamo con crema de queso de cabra y nuez
caramelizada
Sandwich vegano
Focaccia de crema de berenjena con miel y pipas de calabaza
Petit pan de esparrago
Bao de wok de verduras con hoisin, cilantro y lima
Cazuelita de hummus y crudites
Focaccia de mozzarella, albahaca y pesto
Roliitos primavera con salsa agridulce
Cono de chips vegetales
Pisto de verduritas con arroz al cilantro*

Brocheta de frutas
Trufas de chocolate

30,00€ persona / 33,00€ menos 15pax



DOGGY BAG

1 unidad / 14 € persona

Ensalada
Wrap, Panini o Bagueta
Pieza de fruta
Brownie
Botellita de agua mineral o Refresco



ATLANTIS BAG

1 unidad / 15,80 € persona

Ensalada especial
Sandwich, Focaccia, baguette gourmet
Pieza de fruta
Carrot cake
Botellita de agua mineral o refresco

BUFFET 1

MEXICANO

Totopos con guacamole
Tacos grandes calientes (cochinita, verduras,
pollo pibil)
Mini tacos fríos de varios rellenos
Cevichitos de camarón

ESPAÑOL

Gazpacho y ensaladilla rusa
Tortilla de patata
Empanadas y croquetitas
Migas extremeñas

GREEN CORNER

Ensaladas variadas en formato mediano
Pokes variados con distintas bases
Toopings y salsas para elegir

LA PANADERIA DE SUGARO

Panecitos variados con distintos rellenos

Bandejas de dulces

31,00€ persona

**MENUS NO VALIDOS PARA MENOS DE
50PAX**

Incluye: Refrescos y agua
NO Incluye: Vino y cerveza +3,00€
Servicio de café +2,00€



BUFFET 2

GREEN CORNER

Ensaladas variadas en formato mediano
Pokes variados con distintas bases
Toopings y salsas para elegir

AMERICANO

Hamburguesas y perritos
Chips
Fingurs de pollo
Salsas y toppings

ITALIANO

Paninis hechos en el momento
Cherrys con mozzarella y pesto
Risotto de setas

CHARCUTERIA

Quesos variados
Ibericos variados
Panecitos, frutos secos, frutas

Bandejas de dulces

37,50€ persona

**MENUS NO VALIDOS PARA MENOS DE
50PAX**

Se puede cambiar de corner. Supondrá un
sobrecoste dependiendo de la elección

CORNERS

PUESTO DE QUESOS +8€ PERSONA

PUESTO DE IBÉRICOS Y QUESOS +8€ PERSONA

PUESTO DE ENSALADAS Y CREMAS FRIAS O POKES +10€

PUESTO DE CREPES DULCES Y SALADAS +8€ PERSONA

PUESTO DE HAMBURGUESAS Y PERRITOS +12€ PERSONA

PUESTO PLATOS CALIENTES (3CHAFIN DISH A ESCOGER)

PUESTO ORIENTAL +14€ PERSONA

Maki roll variado, spring Rolls, samosas y gyozas con salsas
Baos variados, Yakisoba con verduras

PUESTO ESPAÑOL +12€ PERSONA

Salmorejo
Chapatitas negras con calamares
Bricks de morcilla y croquetas
Empanaditas y huevitos de migas

PUESTO INTERNACIONAL O PUESTO MEXICANO +14€

Totopos con guacamole y taquitos mexicanos
Hamburguesitas y perritos
Makis y mini pokes o yakisoba de pollo yakitori o gyozas y rollitos

PUESTO ITALIANO +12€ PERSONA

Carpaccio de ternera y ensalada de burrata
Calzone, pizzas caseras y paninis hecho en plancha ahí

PUESTO DE CEVICHE Y TARTARES +14€ PERSONA



Precios validos para añadir a un cocktail

Si solo quieren corners, el precio dependerá de cantidad y elección.

CORNERS SOLO A PARTIR DE 50PAX

Incluye decoración, mobiliario y puestos

INCLUIDO EL PERSONAL SI SUPERAN LOS 800€
SIN IVA



OTROS

SUGARO CATERING

COPA DE VINO

COPA DE VINO EXPRESS

Paleta ibérica con piquitos 25gr persona
Tablas de quesos internacionales 25gr persona

15,00€ persona
Menos de 15 asistentes 17,00€ persona

COPA DE VINO C

(8 piezas) Opciones frías

Jamón ibérico de cebo cortado a cuchillo
Conito de sésamo con mousse de manzana y crocanti de foie
Canastita de tartar de langostino con salsa de cilantro y lima
Ravioli de pato y pera o de quesos
Taquito mexicano de Costilla deshuesada con encurtido
Cucharita de esferificación de oliva con lascas de parmesano
Solomillito de salmon con salsa tsaziki (opcion frito)

23,50€ persona
Menos de 15 asistentes 25,50€ persona



COPA DE VINO B

(8 piezas) Opciones frías

Inglesitos de jamon ibérico
Lingote hojaldrado de foie con compota de manzana
Tartaleta de crema de queso de cabra con nuez caramelizada
Bikini de Reoast beef con champiñones
Cazuelita de chilli con salmon ahumado y wakame
Rollitos de pato con salsa hoisin

17,80€ persona
Menos de 15 asistentes 20,00€ persona

COPA DE VINO VEG

(8 piezas) Opciones frías

Crudites con hummus
Pan BIO aguacate, anacardo y tomate
Wraps de verduritas asadas
Brioche de tofu y tomatito asado
Gyoza de verduritas con salsa tahini
Vasito de pico de gallo con esf oliva
Empanada de verduritas asadas

20,00€ persona
Menos de 15 asistentes 22,00€ persona

Incluye: Refrescos y agua
Vino tinto montelciego Crianza y vino blanco rueda verdejo goleta azul. Cerveza Mahou

NO es un servicio pasado. Si quieren que el servicio sea de comida pasada suplemento 10%. Servicio pasado entero de bebida y comida 30%

SUGARO GREEN

CATERING



POR QUÉ

De la misma manera que tus elecciones en el supermercado dictan tu salud, también dictan la salud de la tierra.

Desde SUGARO queremos aportar nuestro granito de arena en el cuidado del planeta y el medioambiente, no solo por nuestra salud, sino también el de las futuras generaciones. Utilizamos siempre que podemos productos orgánicos para fomentar el desarrollo responsable tanto de la agricultura como de la ganadería, a la vez que apostamos por alimentos con sabores mas puros y con más vitaminas, minerales, enzimas y micronutrientes que los criados de forma convencional.

Por eso, todos los platos e ingredientes de estos menús se preparan diariamente en nuestras cocinas con productos frescos y de proximidad, porque también nos preocupamos de la salud de nuestro planeta, y queremos ayudar a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero del transporte.



COFFEE GREEN

(4 pzas)

Servicio de café, leche e infusiones ecológicas

Zumo natural de fruta de temporada

Bizcocho de espelta con semillas y naranja

Brocheta de frutas

Vasitos de kéfir con leche vegetal, fruta fresca y granola

PAN BIO con aguacate, queso fresco, granada y opción de pavo o salmón

12,00€ persona

Menos de 15 asistentes 13,20€ persona

BRUNCH GREEN

(7pzas)

Servicio de café, leche e infusiones

Zumo natural de fruta

Pancake de avena con sirope de alce

Bizcocho de espelta con con limón

Brocheta de frutas

Panecito BIO con aguacate, ricota y frutos secos

Sandwichitos en pan de espinaca con portobello trufado y queso feta

Hummus de la semana con verduritas

Wraps de tofu con crema vegetal, brotes y pico de gallo

Agua, Agua de te rojo, Agua de limón y jengibre

19,50€ persona

Menos de 15 asistentes 21,50€ persona



DURACIÓN 30 MINUTOS

KOMBUCHA +3,50€

Agua de frutas +3,00€

Añadir portes si no superan los 300€ SIN IVA
añadir 35€ PORTES

IVA NO INCLUIDO

BRUNCH GREEN

-Brocheta de tomate cherry a las brasas con queso fresco y crema de albahaca y piñones

-Pan ensemillado con aguacate, crema de anacardo, rucula, queso cottage y alfalfa

-Arroz integral, maíz asado y pico de gallo

-Bimis o espárragos con mayonesa de lima -

Ensalada de manzana, queso de cabra, nueces pecan, polen y brotes con vinagreta de miel

-Poke de quinoa con pepino, salmon, edamame y algas con nuestra salsa picante

-Wraps de tofu ahumado, champiñones, boniato asado, cilantro y salsa thai

-Escoger una **proteína** por evento (NO ES POSIBLE DOS ELECCIONES):

+Pollo de corral marinado y asado con hierbas y mostaza

+Salmón sostenible con encurtido casero de zanahoria y col

+Tataki de atún salvaje con salsa ponzu y alga wakame cruj+3,00€

+Opción VEG crema de verdura de temporada

27,00€ persona/ 30€ menos de 15 pax

SNACK

(3pzas)

Agua de te rojo y de limón con jengibre
Crujiente de batata, yuca, zanahoria y remolacha con hummus Edamames

Nueces de pecan y almendras naturales con sal
7,90€ persona/ 9,00€ menos 15pax

CONTACTANOS

