



email: anasaloriocatering@gmail.com - tlf.615181791 - web: anasalorio.com - blog: unacocinaconvistas.blogspot.com



## **MENÚ BÁSICO: 10 €**

### **Bebidas:**

. Café, leche, infusiones, agua mineral

### **Acompañamiento:**

. Minibollería / pastas: ( microcroissant, napolitana, caracola de fruta, magdalena, cookie...) 3 piezas

\* Para dejar montado en material desechable biodegradable

\* No incluye servicio de camareros

## **EXTRAS**

- . Botellín de zumo (melocotón, piña o naranja)- 2 €
- . Zumo de naranja natural- 3,5 €
- . Brocheta de fruta- 2 €
- . Refresco- 2 €
- . Selección de frutos secos- 2 €
- . Minisandwiches (vegetales de calabacín, bacalao, salmón ahumado) (4 ud)- 6 €
- . Bagel de salmón marinado y rucula- 2,2 €
- . Chapatita de lacón asado con pimientos- 2 €
- . Minibaguette de roastbeef- 2,5 €
- . Pulguita ibérica- 2,5 €
- . Brownie, blondie- 35 €
- . Bizcocho de yogurt, bizcocho de naranja, bizcocho de piña- 30 €
- . Menaje en cristal/ loza/ bambú- 1 €/ pax

\* IVA no incluido (10%)