

HOME *Chef*

CATERING

PROPUESTA ejemplos MENÚS 2024



HOME*Chef*

CATERING

Home Chef os presenta diferentes propuestas de banquetes siempre con nuestro estilo que tanto gusta... para sorprender siempre. ENJOY!!



MENÚS 1º platos

HOME**Chef**
CATERING

- Ensaladas variadas; (verde, caprese, pasta, César, griega, con atún, quinoa, lentejas, garbanzos, campera)
- Crema de temporada (*calabacín y queso fresco, guisantes, de coliflor y queso azul, calabaza y zanahoria, gazpacho*)
- Ensaladilla rusa
- Arroz montañas de costilla, butifarra y champiñones
- Macarrones puttanesca, tallarines carbonara, spaghetti de pesto con pistachos, Canelones, tortellinis 4 quesos con salsa de tomate y pesto, Lasaña de verduras, Macarrones boloñesa.
- Cogollos con anchoas,
- Pastel de calabacín con bacon y queso, tatin de tomates con queso cabra
- escalivada con ventresca y huevo duro
- Lentejas con chorizo
- Tortilla de 2 huevos con berenjena, con cebolla confitada, con calabacín
- Sopa de fideos con gambas y salsa coco, sopa tom yum, arroz al curry
- Guisantes salteados con bacon, guisantes a la francesa con lechuga



MENÚS 2º platos

- **Arroz negro, fideua con all i oli, paella verduras, paella con gambas**
- **Salmon teriyaki, Salmon brasa con verduras, Salmon salteado con verduras y arroz**
- **Hamburguesa vegana, Hamburguesa ternera con cebolla y queso, Hamburguesa de pollo con brie y patatas,**
- **Solomillo ibérico con gorgonzola y patatas fritas**
- **Calamares romana con ensalada**
- **Churrasco con chimichurri**
- **Suprema de dorada con espárragos trigueros,**
- **Chuleta de cerdo con salsa roquefort y arroz**
- **Sepia de playa con patatas**
- **Bacalao asado con ratatouille**
- **Albóndigas con guisantes**
- **Pollo al horno con patatas panadera**



POSTRES

- Fruta de temporada
- Vasito macedonia frutas
- Mousse chocolate con coulis frutos rojos
- Vasito queso fresco con coulis mango
- Pastel del día
- Carrot cake, brownie, Tarta manzana
- Natillas, yogur azucarado, Flan huevo
- Piña con ron y hierbabuena
- Pastel chocolate



COSTES

- **COSTE DEL MENÚ: 19,75€/persona (IVA no incluido)**
- **CON AGUA, VINO O REFRESCO: 21,50€/persona (IVA no incluido)**
- **CON AGUA, VINO Y SERVICIO DE CAFÉ: 22,50€/persona (IVA no incluido)**

Primer plato, segundo plato, postre y servicio de pan

El servicio se entrega en material de un solo uso, si el cliente lo quiere con material de alquiler, consultar precios (camareros, mantelería, mobiliario, cristalería...).

Coste del Transporte (CONSULTAR)



HOME*Chef*

CATERING

Maracaibo, 22 | Barcelona 08030

RGSEAA: 26.021118-B - RSIPAC: 26.08494/CAT

www.h-chef.com | pedidos@h-chef.com | T. 902 33 24 33

