



Chef Monné
SERVICIO DE CATERING

YA TENEMOS DISPONIBLE NUESTRO

MENÚ DE NAVIDAD

Del 24 de diciembre al 1 de enero

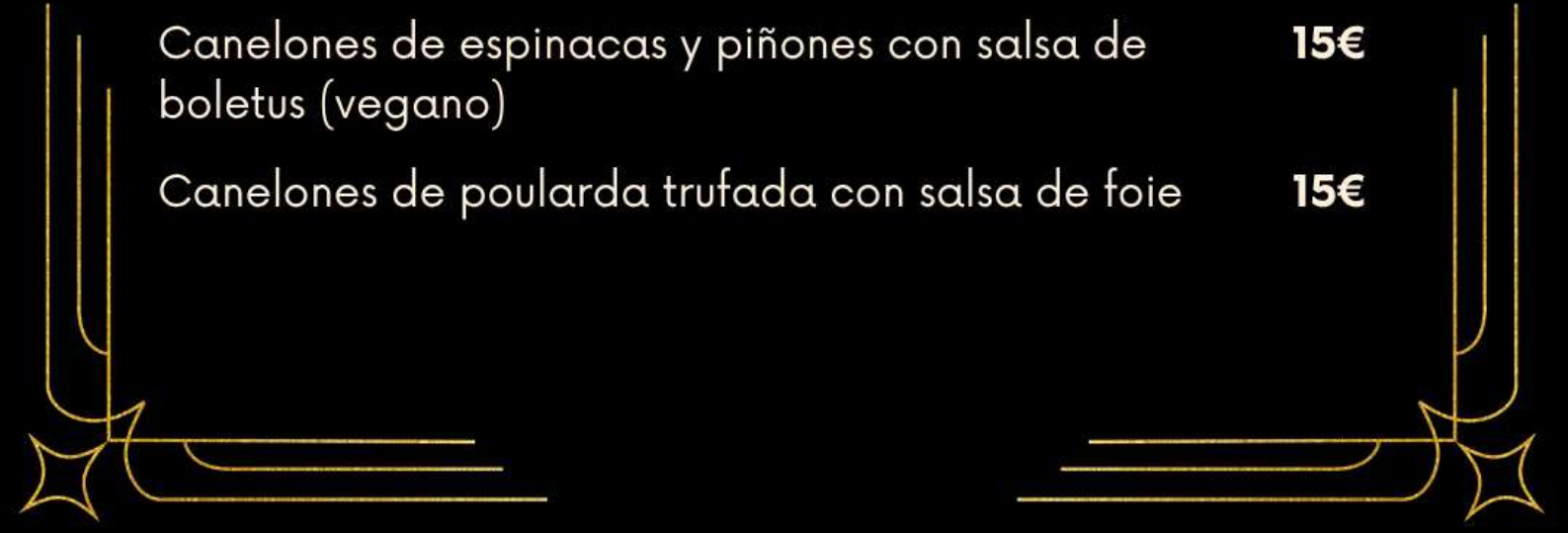
HAZ TU RESERVA

www.chefmonne.com



ENTRANTES

Mi-cuit casero de pato con salsa de frutos rojos	20€
Paté de mejillones y anchoas	12€
Paté de calabaza y frutos secos (vegano)	12€
Pastel de cabracho y langostinos con salsa rosa	15€
Croquetas caseras de marisco (12 unidades)	15€
Croquetas caseras de carrillera de ternera (12 unidades)	15€
Croquetas caseras de boletus (12 unidades)	15€
Canelones de espinacas y piñones con salsa de boletus (vegano)	15€
Canelones de poularda trufada con salsa de foie	15€





PLATOS PRINCIPALES

Caldereta de pescados y marisco **20€**

Merluza a la koxkera en salsa de txakoli con almejas **20€**

Pollo picantón relleno de setas, nueces y huevo de codorniz con salsa de manzana y trufa (Para 2 personas) **20€**

Terrina de cordero asada a baja temperatura con milhojas de patata **20€**

Pimientos del piquillo rellenos de verduras y soja texturizada con salsa de almendras (vegano) **20€**

POSTRES

Tarta de turrón blando con almendras **5€**

Cheesecake de queso de mahón con mermelada de higo **5€**



MENÚ DE NAVIDAD

Del 24 de diciembre al 1 de enero

10% de Iva incluido

Todos los repartos tendrán un
suplemento de **5€**

Recogida gratuita en local el **24** y
el **31** de diciembre de **9h** a **14h**

Se recogen pedidos con mínimo
tres días de antelación

Consulta disponibilidad en

www.chefmonne.com

