

*Algo más que
gastronomía*


AURRERA
XPERIENCE
CATERING



EVENTO CENA ANTIGUOS ALUMNOS INSTITUTO

BELLAGUARDA 28 JUNIO 2024

MENU

COCTEL

HUMMUS DE BERENJENA

PINCHO DE TOMATITOS

SAMOSAS Y STICKS VEGETALES

CHIPS DE YUCA CON GUACAMOLE

VASITO DE TABULÉ CON ACEITE DE ALBAHACA

ENTRANTES

INDIVIDUALES

NEM DE QUINOA, PESTO Y AJO BLANCO

SORBETE VEGANO

PRINCIPAL

HEURA AL WOK CON CARBONARA DE KIMCHI

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE VEGANO

BODEGA

VINO TINTO LEGARIS (D.O. RIBERA DEL DUERO)

VINO BLANCO HOMENAJE (D.O. RUEDA. VERDEJO)

CAVA BRUT ROGER DE FLOR

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

CAFÉ GRANIZADO



AURRERA
XPERIENCE
CATERING