



RESTAURANT CLAMAR

PLATOS DE CÀTERING 2015

Bandeja de canapés

Entremés de marisco (2 langostinos, 2 cigalas, 2 gambas, caracoles)

Coctel tropical de marisco

Piña con jamón ibérico

Surtido de embutido ibérico

½ paletilla de cordero con patatas panadera

Cochinillo al horno

Pavo relleno

Confit de pato con guarnición de manzana al horno

Canelones caseros 3 u

Lomo de bacalao con chanfaina

Rape a la marinera

Zarzuela (rape, merluza, sepia, gamba, almejas)

Para picar:

Calamares a la romana

Buñuelos de bacalao

Croquetas caseras

Los contenedores mantienen la temperatura del alimento más de tres horas.

Se cobrará por los containers, bandejas de acero inoxidable y porta bandejas,
100 € en depósito y se hará el abono en el momento de la devolución del material en
perfecto estado.

Confirmar las plazas en firme tres días antes de la fecha del cátering

Consultar otros platos, horarios y precios
