

Menús Desayunos artesanos y saludables

Menú 1

Mini Bollería artesana de mantequilla variada

Mini baguettes con jamón ibérico y tomate rallado

Cup cakes de lima y almendras

Zumo de naranja, pomelo y mango recién exprimido

Brochetas de frutas de temporada

Café e Infusiones de alta gama

Leche con y sin lactosa

Agua Mineral

Menú 2

Cupcakes artesanos de almendras y naranja y de arándanos y de queso crema

Pan de semillas con jamón ibérico y AOVE

Mini macedonia de frutas de estación sin azúcar

Zumo de naranja, mandarina y toque de jengibre fresco

Brioche artesano con jamón york dulce y pepinillo encurtido

Café e Infusiones de alta gama

Leche con y sin lactosa

Agua Mineral

Desayuno Vegano

Panecillos de semillas de amapola y limón con frosting de crema de anacardos

Pan de centeno con paté vegetal, aguacate, tomate y rúcula

Yogur vegetal de soja y coco con frutas de temporada

Granola artesanal de semillas de calabaza, avena y arándanos secos

Zumo de manzana verde, apio, ágave y jengibre

Ó de Piña, maracuyá y jengibre

Café, Infusiones

Leche de Almendras o de Nuez de macadamia

Agua Mineral

Condiciones:

1. Incluye desplazamiento en Madrid.
2. Número mínimo de personas 10, para menos consultar opciones.
3. Pedidos mínimos de 72 hs
4. De cada ítem se sirven 2 o 2,5 unidades por persona
5. Incluye material reciclable de usar y tirar.
6. Resto de menaje utilizado será retirado por proveedor
7. No incluye servicio de camareros
8. Consultar servicios opcionales.

Contacto:

Teléfono: +34 669 06 60 97

Email: gabrielatassile@yahoo.es

Web: <https://www.gabrielatassile.com/>