



*Chef Laihi*

**MENÚS VEGANOS**

- **APERITIVO**

- Croquetas de dátiles y puerro

- **ENTRANTES ( ELEGIR 1)**

- Salmorejo con Tosta de orégano
- Gazpacho de fresa o cereza o con verdura ecológica (a elegir)

- **HUERTA (ELEGIR 1)**

- Ensalada de algas con sésamo y vinagreta de limón confitado
- Ensalada de tomate rosa con sal maldo y aceite de oliva arbequina
- Ensalada de escarola con granada y ajo morado

- **VERDURAS (ELEGIR 1)**

- Tempura de verduras ecológicas (calabacín, berenjena, pimiento, brócoli etc.)
- Corazones de alcachofas salteadas
- Cazuela de habitas al ajillo

- **PRINCIPAL ( elegir 1)**

- Paella de arroz con vegetales
- Hamburguesa de tofu
- Hamburguesa de grelos o acelgas
- Quiche de babaganoush( berenjena ahumada al estilo libanes
- Humus con pan de pita y vegetales

- **Postres (elegir 1)**

- Brocheta de fruta de temporada
- Timbal de naranja con esencia de canela

**PRECIO: 25€ /PERSONA**

# DATOS DE INTERÉS

- **Cualquier evento de trabajo, cursos congresos, en oficinas, en casas donde se precise podemos ayudaros**
- **Acondicionamos la sala según las necesidades, disponemos de mesas, vestidas con manteles, caminos, servilletas para crear un ambiente agradable**
- **Disponemos de un menaje de vajilla, cristalería y cubertería también desechable, reciclado y reciclable a las necesidades del cliente (eco/responsable)**
- **El precio de los menús no tiene bebida, se pueden añadir con un suplemento**
- **Bebidas:**
  - Agua mineral refrescos: limón, naranja coca cola, nestea, fanta, trina, cerveza sin alcohol: 3,00€/por persona**
  - y con cerveza con alcohol, vino tinto o blanco (rioja, ribera, rueda, semidulce): 5,00€/ por persona**
- **Los presupuesto esta presupuestados para 30 personas mínimas, al ser inferior se debe consultar**
- **El equipo llega unas hora antes para la preparación del evento**
- **Si precisa camarero/s, Chef para el evento consultar presupuesto**
- **Para hacer su reserva se realiza un ingreso con el 50% del pago por adelantado, el resto en el momento de entrega**
- **Al importe hay que añadir un 10% de IVA**



## RESERVAS O DUDAS Y SUGERENCIAS EN:



619 511 960



asesorzairi@gmail.com



[www.chefzairi.com](http://www.chefzairi.com)