

Menú 1: Para 30 comensales

4 Kg de Papas Arrugadas con mojo canario.
3 Kg de Croquetas (sabor a elegir).
30 Unidades de Aguacates con gambas.
1 Pata de Cerdo fresca.
Postre: Semifrío de Turrón

Menú 4: Para 10 comensales

2 Kg de Papas Arrugadas con mojo canario.
2 Kg de Mejillones tigres.
20 Unidades de Sopas de Marisco.
10 Raciones de Solomillo de Ternera al
Pedro Jiménez con guarnición
Postre: Tronco Navideño

Precios:

Menú 1: 250.00 €
Menú 2: 200.00 €
Menú 3: 205.00 €
Menú 4: 200.00 €
Menú 5: 150.00 €
Menú 6: 110.00 €

Menú 2: Para 20 comensales

20 Sopas de Marisco.
2 Cintas de Lomo mechada con guarnición.
3 Kg de Papas Arrugadas con mojo canario.
3 Kg de Tacos de Pescado a la marinera.
Postre: San Marco

Menú 5: Para 10 comensales

2 Kg de Papas Arrugadas con mojo canario.
2 Kg de Croquetas
2 Kg de Langostinos cocidos con salsa rosa.
10 Raciones de Solomillo de Cerdo con guarnición.
Postre: Semifrío de Turrón

Y un año más Catering Yanioma tendrá a la venta el tradicional tronco navideño al igual que semifrío de sabores variados.

Menú 3: Para 20 comensales

3 Kg de Ensalada de Pollo con nueces.
3 Venas de Cerdo mechada con guarnición.
3 Kg de Langostinos cocidos.
Postre: Semifrío de Caramelo.

Menú 6: Para 15 comensales

2 Kg de Papas Arrugadas con mojo canario.
2 Kg de Croquetas.
1 Kg de Dátiles con bacon.
1 Kg de Mejillones tigres.
2 Kg de Pata de Cerdo
Postre: Tronco Navideño

Nuestro horario para

24 y 31 de Diciembre sera:
de 10:00 a 19:00 horas.
Permaneceremos cerrados los días
25 de Diciembre y 1,6 de Enero, abriendo
el día 5 de Enero.