

# Comidas ligeras de empresa

Aprovechar la comida para mantener reuniones en el trabajo es muy habitual. Como hay que seguir trabajando, proponemos unos platos ligeros.

## Primeros



**Crema de calabaza, zanahoria y naranja (caliente)**

**Crema de espárragos (fría)**

**Espárragos blancos** (se sirve con vinagreta)

**Ensalada con aliño de frutos rojos** (brotes de lechugas variadas, tomate anchoas, lascas de queso, langostinos cocidos y pelados y vinagreta de frutos rojos)

**Ensalada de cardo, zanahoria rallada y brotes de soja** (con vinagreta y brunoise de cebolleta dulce, pimiento verde)

## Segundos



**Rosbif de ternera (frío) con su jugo (caliente) y**

**guarnición de guisantes, zanahorias baby y patatitas (caliente)**

**Pollo relleno (para 10-12 personas) cortado en lonchas (frío) con su  
jugo (caliente)**

**Merluza rebozada (se sirve con gajos de limón y mayonesa) y pimientos rojos asados  
(opcional)**

## Postres



**Macedonia de frutas**

**Brochetas de frutas**

**Peras al vino**

**Mousse de yogur con dulce de mango**

**Pídenos presupuesto [pedidos@mariazarzalejos catering.com](mailto:pedidos@mariazarzalejos catering.com)**

**Contacto: 626728651 (preferible) - 653 92 54 61**