MARINA

CATERING & EVENTOS

SIEMPRE QUEDA SITIO

PARA EL POSTRE

TARIFAS INTERNAS

Tarta de queso clásica



Con yogur griego y ricotta. Textura suave.

Grande (20 aprox.): 35 €
Mediana (10 aprox.): 25 €
Pequeña (4 aprox.): 15 €

Carrot cake



Tarta de zanahoria elaborada con harina de avena.

Grande (20 aprox.): 35 €
Mediana (10 aprox.): 25 €
Pequeña (4 aprox.): 15 €

Tarta de chocolate



Con cacao 100 % y chocolate semiamargo.

Grande (20 aprox.): 35 €
Mediana (10 aprox.): 25 €
Pequeña (4 aprox.): 15 €

Brownie de chocolate intenso



Jugoso, con fina costra. Con coulis de frutos rojos en tarrina aparte.

3,50 €/ud.

Galleta artesanal



De avena, con chips de chocolate o pistacho.

2,50 €/ud.

Mousse de limón en vasito



Suave y cremosa, con el toque fresco del limón.

3,50 €/ud.

Brocheta de fruta



Fruta fresca para terminar con un toque ligero.

2,00 €/ud.

Vasito de fruta y chocolate



Fruta natural cortada con chocolate tipo fondue.

3,50 €/ud.

Postre incluido según el menú contratado. Consulta pedidos por separado.

Puede haber contaminación cruzada con gluten y otros alérgenos.
Avísanos de alergias o intolerancias al encargar para valorar las precauciones necesarias.
Pedidos con un mínimo de 48 horas de antelación

Imágenes de mousse y fruta ilustrativas.

ENCARGOS POR WHATSAPP · 625 69 65 14