



Sa
gas
ta
Por
es
Catering

GASTRONOMÍA
Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

DESAYUNOS
2024



SORPRENDE A TUS INVITADOS CON UN MENÚ CREATIVO Y DIFERENTE.

Somos un catering de eventos para particulares y empresas. Con creatividad y profesionalidad, nos adaptamos a las particularidades de cada evento.

Apostamos por productos de primera calidad, ecológicos, locales y de temporada.

Servimos cocina mediterránea contemporánea, con una interpretación moderna de una amplia variedad de platos tradicionales de la cocina española. Cuando la ocasión lo permite, nos encanta incluir toques internacionales (peruanos, japoneses, mexicanos o indios).

Nos gusta dar el toque definitivo siendo creativos en los emplatados, la decoración y el menaje para hacer la experiencia aún más inolvidable.

Desayuno 1

COFFEE Y ALGO MÁS

Café, leche e infusiones variadas.

Cola cao y café descafeinado.

Zumo de naranja natural.

Agua mineral.

Mini bollería variada.

Pinchos de fruta variada.



Desayuno 2

COFFEE PREMIUM

Café, leche e infusiones variadas.

Cola cao y café descafeinado.

Zumo de naranja natural.

Agua mineral.

Vasitos de yogur y frambuesa.

Pincho de fruta variada.

Mini bollería variada.

Baguetines de jamón con salmorejo.



Desayuno 3

COFFEE PREMIUM+

Café, leche e infusiones variadas.

Cola cao y café descafeinado.

Zumo de naranja natural.

Agua mineral.

Brownie con hoja de menta.

Vasitos de yogur y frambuesa.

Pincho de fruta variada.

Mini bollería variada.

Baguetines de jamón con salmorejo.



Desayuno 4

FRESQUITO Y SALUDABLE

Café, leche e infusiones variadas.

Cola cao y café descafeinado.

Zumo de naranja natural.

Agua mineral.

Mini wrap de pavo, brotes verdes con miel y mostaza

Mini sandwich de salmón y queso crema.

Vasitos de yogur y arándano.

Pincho de fruta variada.

Mini bollería variada.



Desayuno 5

UN POCO MÁS SOFISTICADO

Café, leche e infusiones variadas.

Cola cao y café descafeinado.

Zumo de naranja natural.

Zumo de piña.

Agua mineral.

Mini sandwich de queso azul, nueces y rúcula.

Vasito de yogur y frambuesa.

Pan Tumaça con Jamón ibérico.

Brocheta de queso con uvas.

Brownie con hoja de menta.

Mini bollería variada.





Sabor
gas
ta Bor
es
Catering

GASTRONOMÍA
Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Información y reservas

Info@saborpuerto.com

+34 675 25 25 36

+34 956 05 02 64

WWW.SABORPUERTO.COM

  @catering_sabor

Atendemos en nuestra sede bajo cita previa

CALLE TENERÍA 4 - 11500 - EL PUERTO DE SANTA MARIA (CÁDIZ)

©Sabor. Todos los derechos reservados.