

NOMBRE: _____ TLF. DE CONTACTO: _____ DEPARTAMENTO O LABOR (PARA PERSONAL DEL CENTRO): _____ CURSO (PARA ALUMNOS): _____ PERSONA DE REFERENCIA (PARA AJENOS AL CENTRO): _____			NOMBRE: _____ FECHA DE RECOGIDA: 21-22 DE DICIEMBRE HORARIO: 10 A 14 HORAS LUGAR DE RECOGIDA: AULA TALLER COMEDOR		
ELABORACIÓN	PRECIO:KILO/ UNIDAD/RACIÓN	CANTIDAD	CANTIDAD	ELABORACIÓN	PRECIO :KILO/ UNIDAD/RACION
1. Pechuga de pavo rellena de melocotones y espinacas con aroma de trufa y bombones de tomate relleno. (Ración2 piezas)	5.5 €			1. Pechuga de pavo rellena de melocotones y espinacas con aroma de trufa y bombones de tomate relleno. (Ración 2 piezas)	5.5 €
2. Merluza rellena de marisco con salsa de cava. (Ración 2 piezas)	6 €			2. Merluza rellena de marisco con salsa de cava. (Ración 2 piezas)	6 €
3. Pimientos del piquillo relleno de rosada y gambas. (6 Ud.)	3 €			3. Pimientos del piquillo relleno de rosada y gambas. (6 Ud.)	3 €
4. Balotina de pollo rellena con pistachos y pasas salsa de vino tinto y guarnición de pastel de patatas.	7 €/kg			4. Balotina de pollo rellena con pistachos y pasas salsa de vino tinto y guarnición de pastel de patatas.	7 €/kg
5. Pollo de maíz breseado relleno de turrón	22 € Ud			5. Pollo de maíz breseado relleno de turrón	22 € Ud
6. Paletilla de cordero rellena al horno.	19 € Ud.			6. Paletilla de cordero rellena al horno.	19 € Ud
7. Falda de ternera rellena especial navidad, con patatas a la crema y compota de tomate.	14 €/kg			7. Falda de ternera rellena especial navidad, con patatas a la crema y compota de tomate.	14 €/kg
8. Magret de pato relleno de peras y albaricoques, salsa de vermouth. (500 gr. Aprox.)	23 € / kg.			8. Magret de pato relleno de peras y albaricoques, salsa de vermouth. (500 gr. Aprox.)	23 € / kg.
9. Salmón marinado al eneldo (500 gr. Aprox.)	14 €			9. Salmón marinado al eneldo (500 gr. Aprox.)	14 €
10. Foie de Pato (bloque de 325 gr.)	15 €			10. Foie de Pato (bloque de 325 gr.)	15€
11. Roscos de Vino. (6 Ud.)	2 €			11. Roscos de Vino. (6 Ud.)	2 €
12. Turrón Blando.	3 €			12. Turrón Blando.	3 €
13. Mantecados de Canela. (6 Ud.)	2 €			13. Mantecados de Canela. (6 Ud.)	2 €
14. Hojaldrinas (6 Ud.)	2 €			14. Hojaldrinas (6 Ud.)	2 €
15. Tarta San Marcos.	10 €/kg			15. Tarta San Marcos.	10 €/kg
16. Tarta Sacher	10 €/kg			16. Tarta Sacher	10 €/kg
17. Tronco navideño, frutos del bosque y piñones	8 €/kg			17. Tronco navideño, frutos del bosque y piñones	8 €/kg
18. Trufas de chocolate. (Caja 10 Unidades)	2,5€			18. Trufas de chocolate. (caja 10 unidades)	2,5€
19. Piononos Navideños con Crema Tostada(9Ud.)	4€			19. Piononos Navideños con Crema Tostada(9Ud.)	4€
EJEMPLAR PARA EL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA		Nº PEDIDO:	Nº PEDIDO:	EJEMPLAR PARA EL INTERESADO	