

RICURAS PARA CELEBRAR



NUESTRO MENÚ PARA FESTEJAR

Preparamos un menú especial, diseñado para compartir momentos inolvidables en familia. Nuestra selección incluye platos cuidadosamente elaborados, combinando tradición y sabor en cada bocado. Porque en estas fiestas, queremos que la buena mesa sea el centro de tus celebraciones.

¡Déjanos ser parte de tus momentos más especiales!

LA FAMILIA KARU

PANES ARTESANALES

- Pan chip x 1Kg 38 mil
- Tostadas al ajo x 200 g 10 mil
- Ciabattita con romero y sal x 1Kg 28 mil
- Grisines al aceite x 500 g 22 mil
- Ciabatta x 300 g 14 mil
- Pan de campo x 1 kg 20 mil

CREMAS Y PATÉS

- Salsa vitel toné 28 mil
- Crema Mediterránea 26 mil
Tomate seco y aceitunas
- Salsa hummus 26 mil
- Salsa tártara 25 mil
- Paté de ave 28 mil

PRESENTACIÓN: 200 G

ENTRADAS

- Peceto vitel toné 205 mil
- Milanesita de pollo 115 mil
- Lengua a la vinagreta 150 mil
- Milanesita de lomo 120 mil

PRESENTACIÓN: 1 KG

• Hojaldre con queso camembert x 500 g 95 mil

Frutos secos y vinagreta de miel.

• Sandwichitos de vitel toné x 15 uni 215 mil

• Chipa guasu x 800 g 65 mil

• Sopa paraguaya x 800 g 60 mil

PLATOS DE FONDO

- **Lasaña boloñesa asada al tatakua** 95 mil

De sabor intenso y equilibrado, terminada con un gratinado dorado que realza su aroma.

Una opción ideal para llevar a la mesa de Navidad.

- **Risotto de calabaza** 95 mil

Nuestro clásico risotto de calabaza con puerro, ajo y hierbas y un toque de queso azul.

- **Roastbeef con mostaza y manzanas asadas** 245 mil

Nuestro Roastbeef de Bife ancho acompañado de manzanas asadas, zanahorias, ciruelas secas y mostaza antigua.

- **Cerdo con salsa agridulce** 175 mil

Clásico de Navidad! Pernil de cerdo marcado y servido con salsa agridulce.

PRESENTACIÓN: 1 KG

- **Suprema de pollo rellena de espinaca, ricotta y nuez** 140 mil

Deliciosa pechuga de pollo marinada rellena y bañada con una crema de ricotta, espinaca y nueces.

- **Costillita de cerdo a la barbacoa** 150 mil

Exquisitas costillitas marcadas y bañadas en una barbacoa casera de mermelada de tomate, miel de caña, salsa inglesa y pimentón.

- **Medallón de lomito con salsa de champiñones** 350 mil

Delicioso lomito cocido con ajo, tomillo y grasa wagyu, acompañados de una salsa de champiñones frescos, vino blanco y mostaza.

PRESENTACIÓN: 1 KG

GUARNICIONES

· Ensalada Waldorf 80 mil

Clásica y festiva, combina papa y manzana verde con apio, uvas pasas y nueces. Aliñada con crema ácida y lactonesa de mostaza sobre hojas de lechuga. Un clásico delicioso !

· Ensalada de mandioca y batata 55 mil

Cubos tiernos de mandioca y batata con perejil, verdeo y una gremolata fresca. Se completa con mix de semillas y vinagre de manzana. Una ensalada colorida, deliciosa y veraniega.

· Ensalada rusa 55 mil

Clásica y fresca, con papa, zanahoria, arvejas y lactonesa suave para acompañar cualquier plato navideño. Un infaltable que equilibra sabor y textura en la mesa.

PRESENTACIÓN: 1 KG



• Papa a la crema

70 mil

Papas al vapor gratinadas con crema de leche, queso muzzarella y sardo, aromatizada con tomillo fresco.



• Ensalada Griega

85 mil

La combinación de Tomate, pepino, cebolla morada y aceitunas negras con queso Paraguay y toque de ají picante. El sabor mediterráneo a la mesa navideña.

PRESENTACIÓN: 1 KG

POSTRES

• Pavé de praliné y chocolate

155 mil

Capas delicadas de chocolate montado, praline de almendras y crocante de coco con flor de sal. Un postre intenso y elegante que combina dulzura y textura justo en el punto perfecto.

• Chesse cake

175 mil

Base cremosa de quesos seleccionados con un toque de yogurt y mermelada de frutilla. Fresco, equilibrado y perfecto para quienes prefieren un final dulce pero liviano.



• Tiramisy

155 mil

Cremoso de mascarpone con café tostado, cacao amargo y un toque de algarrobo que se funden en cada bocado. Un postre suave y aromático, perfecto para cerrar la cena con algo ligero y delicioso.



• Pavé subtropical

100 mil

Cremoso de mburucuya con masa dacquoise que aporta suavidad y un toque crocante. Un postre fresco, luminoso y muy navideño para las noches calurosas de diciembre.



• Arbolitos navidad de brownie x 4 uni

70 mil



CÓMO PEDIR?

- A través de nuestra web:

<https://karu.com.py/catering/2>

📞 0981 - 222 672

hola@karu.com.py

- Recibimos pedidos hasta el 21 de diciembre.
 - Solicitamos el pago del 100 % del pedido, antes del día 23 de diciembre para la confirmación del mismo.
 - Los pedidos se retiran del local de Ycuá Sati el día 24 de diciembre de 12 a 16 hrs.

- En nuestra web tenemos una calculadora para que puedas calcular la comida que debes pedir con mucha facilidad!
- Solo debes cargar la cantidad de invitados y luego ir agregando los platos que te gustan y el semáforo de la calculadora se pondrá en verde cuando ya esté!
- Es muy fácil. De igual forma te pasamos un ideal de cálculo 500 - 600 gr por persona.

Click aquí ↓

<https://karu.com.py/catering/2>

Seguinos en:  Karuseando
#artesanosdelbuencomer

karu