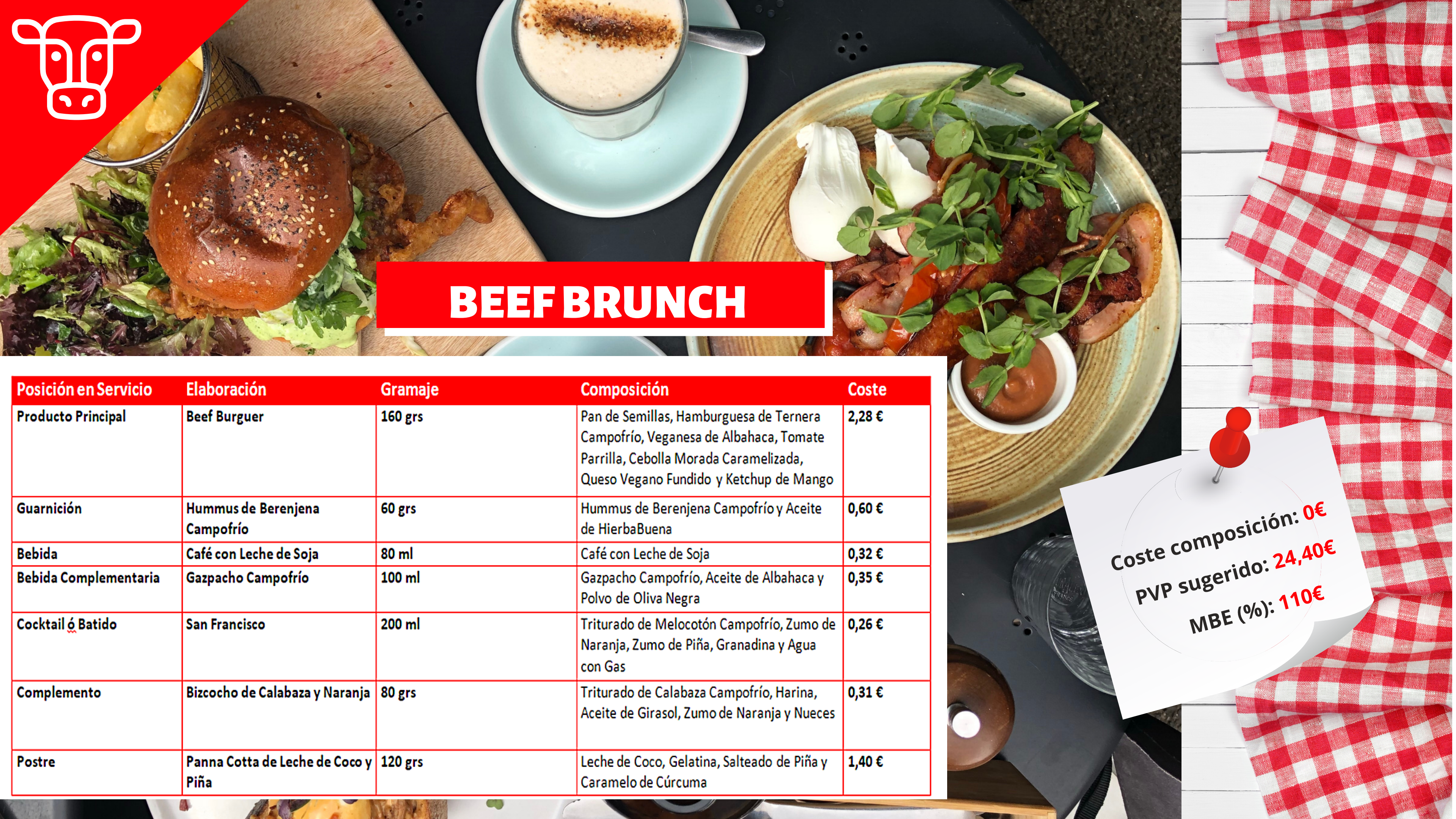




EL BRUNCH IDEAL



TRES PROPUESTAS *TODO TERRENO*



BEEF BRUNCH

Posición en Servicio	Elaboración	Gramaje	Composición	Coste
Producto Principal	Beef Burguer	160 grs	Pan de Semillas, Hamburguesa de Ternera Campofrío, Veganesa de Albahaca, Tomate Parrilla, Cebolla Morada Caramelizada, Queso Vegano Fundido y Ketchup de Mango	2,28 €
Guarnición	Hummus de Berenjena Campofrío	60 grs	Hummus de Berenjena Campofrío y Aceite de HierbaBuena	0,60 €
Bebida	Café con Leche de Soja	80 ml	Café con Leche de Soja	0,32 €
Bebida Complementaria	Gazpacho Campofrío	100 ml	Gazpacho Campofrío, Aceite de Albahaca y Polvo de Oliva Negra	0,35 €
Cocktail ó Batido	San Francisco	200 ml	Triturado de Melocotón Campofrío, Zumo de Naranja, Zumo de Piña, Granadina y Agua con Gas	0,26 €
Complemento	Bizcocho de Calabaza y Naranja	80 grs	Triturado de Calabaza Campofrío, Harina, Aceite de Girasol, Zumo de Naranja y Nueces	0,31 €
Postre	Panna Cotta de Leche de Coco y Piña	120 grs	Leche de Coco, Gelatina, Salteado de Piña y Caramelo de Cúrcuma	1,40 €

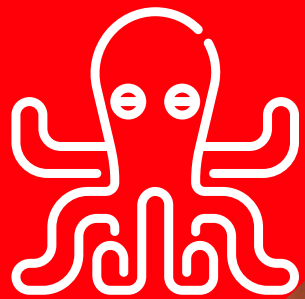
Coste composición: 0€
PVP sugerido: 24,40€
MBE (%): 110€



XTREME BRUNCH

Posición en Servicio	Elaboración	Gramaje	Composición	Coste
Producto Principal	Benedict Eggs	190 grs	Rebanada de Pan Tostado, 2 Huevos Pochê, Crema de Queso Cheddar, Bacon salteado, Guancialle Fiorucci y Gremolatta de Albahaca	2,46 €
Guarnición	Salteado de Champiñones al Ajillo	60 grs	Champiñones Troceados, Aove, Ajo picado y Tomillo Fresco	0,17 €
Bebida	Café Capuccino	120 ml	Café Capuccino	0,35 €
Bebida Complementaria	Détox Energético	100 ml	Remolacha, Almendras, Espinacas, Zumo de Naranja, Agua con gas y FrutosRojos	0,70 €
Cocktail ó Batido	Bloody Mary	210 ml	Tequila, Zumo de Lima, Zumo de Tomate, Hielo Pilée y Salsa Valentina	1,00 €
Complemento	Yogurt con Granola y Miel	80 grs	Yogurt Natural con Miel y Granola	0,23 €
Postre	Brownie de ChocoBlanco y Maracuyá	120 grs	Brownie de Chocolate Blanco y Nueces, Nata Montada y Salsa de Maracuyá	0,88 €

Coste composición: 5,79€
PVP sugerido: 24,80€
MBE (%): 84,32€



SEAFOOD BRUNCH

Posición en Servicio	Elaboración	Gramaje	Composición	Coste
Producto Principal	Octopus Doggie	180 grs	Pan de Hot Dog, Mahonesa de Pimentón, Pulpo Braseado Troceado, Aguacate Aliñado y Tximitxurri de Algas	3,34 €
Guarnición	Rosti de Batata y Manzana	60 grs	Batata Asada Machacada, Aove y Manzana Granny Smith Salteada	0,25 €
Bebida	Café con Leche	120 ml	Café con Leche	0,29 €
Bebida Complementaria	Zumo de Pomelo	100 ml	Zumo de Pomelo	0,22 €
Cocktail ó Batido	Margarita de Maracuyá	210 ml	Tequila, Triple Seco, Hielo Pilée y Pulpa de Maracuyá	1,64 €
Complemento	Pan de Especias	80 grs	Pan de Especias	0,72 €
Postre	Crema Brûlée Caramelizada	120 grs	Nata, Huevo, Azúcar y Vainilla	0,31 €

Coste composición: 6,77€
PVP sugerido: 24,60€
MBE (%): 79,73€



¡Juntos para ayudarte!

www.campofriosolucionesdehosteleria.es