

PRESUPUESTO VIGENTE

Congelamos precios abonando hasta el 50% del valor total

Opciones para recepción

Opción 1 \$100 por persona

- Tabla de fiambres con panes caseros
- Empanadas gustos a elección (carnes, pollo, jamón y queso)

Opción 2 \$120 por persona

- Tablas de fiambres con panes caseros
- Empanadas gustos a elección (carnes, pollo, jamón y queso)
- Arrolladitos de panqueque
- Brochettes de pollo, carne, erdo y vegetales

Opción 3 \$140 por persona

- Tabla de fiambres con panes caseros
- Empanadas gustos a elección (carnes, pollo, jamón y queso)
- Arrolladitos de panqueque
- Brusquetas surtidas
- Canastitas gustos a elección (jamón y queso, verdura, humita, atún)
- Brochettes de pollo, carne, cerdo y vegetales



Opción 4 \$200 por personal

- Finger food
 - Mini brochettes de pollo, carne o cerdo
 - Pinchos de capresse
 - Mini fatay
 - Shots de mousse de albahaca, queso roquefort y vitel tone
 - Figazas con arrolladitos de pollo
 - Albondiguitas con salsa barbacoa
 - -Empanadas gustos a elección (carne, pollo, jamón y queso)
 - Canastitas gustos a elección (jamón y queso, verduras, humita y atún)
 - Arrolladitos de panqueque

Opciones de platos

Menú 1 (Duración del catering hasta 5hs aprox) \$140 por persona

Opción de 1er plato (elegir una opción)

- Cazuelas
 - Pollo y vegetales
 - -Verdura y vegetales
 - Chorizos a la pomarola
 - Ravioles o capeletis con salsa de verdeo, champignon, parisienne o bolognesa
- Pernil de cerdo con 4 salsas (criolla, chimichurri, mayonesa de ajo, barbacoa) y aderezos. Figazas caseras.



Opción de postre (elegir una opción)

- Brownie con bocha de helado
- Budin de pan con dulce de leche

Munú 2 (duración del catering hasta 6hs aprox) \$210 por persona

Opción de 1er plato

- Cazuelas
 - Carne y verduras
 - Pollo y vegetales
 - Chorizos a la pomarola

Opción 2do plato (elegir una opcion)

- Agnolotis de jamón, ricota y nueces o verduras
- Canelores de jamon, ricota y nueces o verdura
- Lasagna de jamón, ricota y nueces o verduras

(Salsas de verdeo, champignon, bolognesa, parisienne)

Opción de postre (elegir una opción)

- Brounie con bocha de helado
- Budin de pan con dulce de leche
- Capelinas con dos gustos de helado mas salsa de chocolate o frutos rojos



Menú 3 (duración del catering hasta 6hs aprox) \$290 por personal

Opción de 1er plato

- Cazuelas (elegir una opción)
 - Pollo y vegetales
 - Carne con vegetales
 - Chorizos a la pomarola
 - Ravioles o capeletis con salsa de verdeo, champignon, parisienne o bolognesa

Opción de 2do plato (elegir una opción)

- Pechugas rellenas con jamón y queso a la salsa de champignon con papas y batatas al horno
- Vallotinas de ave a la salsa de verdeo con papas brava
- Bondiola de cerdo en salsa de cerveza negra con guarnición de puré mixto
- Carne braseada con batatas fritas
- Bondiola a la salsa de vino tinto con vegetales grillados
- Lomo a la pimienta con papines andinos a la crema de provenzal

(Podes combinar la carne con la guarnición como mas te guste o dejar los platos como los presentamos nosotros)



Opción de postre

- Brounie con bocha de helado
- Budin de pan con dulce de leche

•

 Capelinas con dos gustos de helado mas salsa de chocolate o frutos rojos

Menu 4 Tipo campestre (hasta 6 hs de servicio aprox) \$400 por persona

· Recepción:

- -Empanadas
- -pinches caprese
- -brusquetas de berenjenas al escabeche
- -panes de campo

Entrada

-Morcilla, chorizo, riñones y chinchulines -Principal Vacio, pechito de cerdo, pollo, tira de asado

Ensaladas

- -Zanahoria con huevo duro
- -Ensalada rusa (papa, zanahoria, arveja)
- -Mixta de lechuga y tomate cebolla
- Salsas_ chimichurri, criolla

Menú infantil \$70 por niño

- Milanesa de peceto con papas bastón/ noisse
- Milanesa a la napolitana con papas bastón/ noisse
- Milanesa de pollo con papas baston/naoisse
- Milanesas de pollo napolitana con papas baston/ noisse



Contamos también con servicio adicionales. CONSULTAR PRECIO

- Mesa dulce: 1 tarta cada 10 personas \$60 por persona
- Bebidas linea coca cola, cerveza brahama y aperitivos (fernet y gancia) \$60 por persona

NOTA: El presupuesto incluye:

- Traslado hasta 10 km a la redonda aprox. (consultar)
- Personal gastronómico/asador
- Mozos uniformados
- · Utensilios de cocina
- Vajilla

Necesitamos que el lugar cuente con hornos y heladeras a disposición y en funcionamiento.



Evento informal

Opción 1: Duración del servicio hasta 3hs \$200 por persona

Estilo finger food:

- Mini brochettes de pollo, carne o cerdo
- Pinchos de capresse
- Mini fatay
- Shots de mousse de albahaca, queso roquefort y vitel tone
- Figazas con arrolladitos de pollo
- Albondiguitas con salsa barbacoa
- -Empanadas gustos a elección (carne, pollo, jamón y queso)
- Canastitas gustos a elección (jamón y queso, verduras, humita y atún)
- Arrolladitos de panqueque

Opción 2 Duración del servicio hasta 4hs \$300 por persona

Finger food +cazuelas o Pernil de cerdo con 4 salsas (criolla, chimichurri, mayonesa de ajo, barbacoa) y aderezos. Figazas caseras.



Cazuelas: (elegir una opción)

- Pollo y vegetales
- Chorizos a la pomarola
- Ravioles o capeletis con salsa de verdeo, champignon, parisienne o bolognesa

Opción 3: Duración del servicio hasta 5hs \$340 por persona

Finger food + cazuelas o Pernil de cerdo + postre

Postre: (elegir una opción)

- Brounie con bocha de helado
- Budín de pan con dulce de leche
- Ensalada de frutas de estación

Opcional: Tablas de fiambres \$50 por persona.

NOTA: El presupuesto incluye:

- Traslado hasta 10 km a la redonda aprox. (consultar)
- Personal gastronómico
- Mozos uniformados
- Utensilios de cocina
- Vajilla

Necesitamos que el lugar cuente con hornos y heladeras a disposición y en funcionamiento.