

PRESUPUESTO VIGENTE

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
- Canastitas gustos a elección (jamón y queso, verdura, humita, atún)

Opción 3 \$140 por persona

- Tabla de fiambres con panes caseros
- Empanadas gustos a elección (carnes, pollo, jamón y queso)
- Arrolladitos de panqueque
- Canapés
- Canastitas gustos a elección (jamón y queso, verdura, humita, atún)
- Brochettes de pollo, carne 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) \$140 por persona

Opción de 1^{er} plato (elegir una opción)

- Cazuelas
 - Pollo y vegetales
 - Chorrizos 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) \$210 por persona

Opción de 1^{er} plato (elegir una opción)

- Cazuelas
 - Pollo y vegetales
 - Chorrizos 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 2do plato (elegir una opción)

- · 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) \$290 por personal

Opción de 1^{er} plato (elegir una opción)

- Cazuelas
 - Pollo y vegetales
 - Chorrizos 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 2do plato (elegir una opción)

- Pechugas rellenas con jamon 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 pure 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 (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 infantil \$90 por niño (elegir una opción)

- Milanesa de peceto con papas bastón
- Milanesa a la napolitana con papas bastón
- Milnesas de pollo con papas noisse
- Milanesas de pollo napolitana con papas noisse

Contamos también con servicio adicionales.

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

NOTA: El presupuesto incluye:

- Traslado hasta 10km a la redonda. Luego \$90 cada 10km
- Personal gastronómico
- 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 \$180 por persona

- 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 \$270 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
- Chorrizos a la pomarola
- Ravioles o capeletis con salsa de verdeo, champignon,



parisienne o bolognesa

Opción 3: Duración del servicio hasta 5hs \$310 por persona

Finger food + cazuelas o pernil + 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 \$70 por persona.