

# CATERING

Señor/es: ..... Evento: ..... Pers.: .....

Lugar: ..... Fecha: ..... Tel.: .....

## SERVICIO DE CENA

### Bocaditos fríos:

- canapés de salmón
- tarteletas de roquefort y nuez
- tarteletas de jamón
- masitas de queso
- arrolladitos de pionono
- bocaditos de jamón crudo y ananá
- huevitos con caviar negro
- arrolladitos de jamón cocido con palmitos
- sándwiches especiales de copetin:
  - jamón y queso
  - jamón y palmitos
  - jamón y roquefort
  - jamón y aceitunas
  - jamón ,tomate y huevo

### Bocaditos calientes:

- tostaditos de jamón y queso
- supremita de pollo
- ciruela con panceta
- mini empanaditas de carne
- tarteletas de humita
- brochettes de pollo
- ciruela con panceta
- mini tartitas de puerro y panceta

### Mesa de buffet caliente:

- capelletines al fileto
- ravioles al roquefort
- ñoquis a los cuatro quesos
- pollo al curry
- lomo strogonof
- mollejas al verdeo
- paella
- riñoncitos a la provenzal

### Mesa de buffet frío:

- jamón crudo en prensa
- jamón cocido glaseado
- espejos de quesos finamente
- decorados (camembert, fontina, gruyero, roquefort, gouda)
- espejos de fiambres surtidos (bondiola, salame, salami, tandileros, lever, lomitos al romero línea Bocatti)
- pollo en escabeche
- lengua a la vinagreta
- arrollado primavera especial
- lechón deshuesado en trozos

# CATERING

## Primer Plato:

- Copa de camarones: apio, manzana, palmitos, camarones y salsa golf
- Jamón crudo con ensalada waldorf
- Arrollado de palmitos con abanico de fiambres
- Creppes de ricota, de espinaca o de champignone con salsa de puerros
- Blanco de pavita con ensalada primavera
- Vital thone con ensalada caprese
- Vol ou vent de camarones, champignones

## Primer Caliente:

- Suprema de pollo rellena
- Medallón de lomo
- Suprema de pollo

## Guarniciones:

- papitas noisette
- milhojas de papa
- zanahoria y batatitas glaceadas
- terrine de verduras
- espárragos gratinados

## Salsas:

- a la mostaza
- al verdeo
- al champignone
- a la pimienta
- al champagne
- a la suiza

## Postre:

- Peras a la borgoña con helado de crema americana
- Brownie de chocolate con helado de crema americana y salsa roja
- Copa helada de vainilla con salsa de chocolate y nuez
- Almendrado con charlotte
- Helado tres sabores con salsa de frutilla
- Bombón suizo
- Tarta helada
- Copa helada de crema americana, frutas fileteadas, merengue y salsa

## Mesa Dulce:

- cheese cake
- lemon pie
- flan artesanal
- tiramisú
- variedad en mouse caseros
- mil hojas
- bols con frutas
- torta de mouse
- tartas frutales
- creppes de dulce de leche
- arrollado frutales de pionono
- brownie
- profiteroles de chocolate
- torres de helado

## Cafeteria:

- café
- bombones suizos
- masas finas



# CATERING

## Tortas:

- torta artesanal ( a elección del cliente)
- tortita con 15 velitas
- copón con las cintitas

## Final de Fiesta:

- show de pizzas
- show criollo: pata de ternera flambeada
- mate listo con pasteles, churros y tortas fritas
- medialunas calientes de jamón y queso
- kiosco
- show de panchos
- chocolate con medialunas
- choripan
- sándwiches de lomo
- hamburguesas completa

## Bebidas:

- agua mineral con y sin gas
- cervezas
- gaseosas de la línea coca cola
- vino tinto
- jugos de naranja y frutilla
- sidra
- vino blanco
- fresita
- whisky
- champagne

## Barra Láctea / Barra Tropical:

- daiquiri, de frutilla, durazno y ananá
- fernet cola
- cuba libre
- whiscola
- gancia batido

## Personal:

- maitre
- mozos
- chef y ayudantes de cocina

Vajilla Y Manteleria Completa

Cubre Sillas

Centro De Mesas

El Precio por persona: \$ .....