

Módulo 5

CATERING DE EVENTOS

Tipos de Catering de eventos

1) Desayuno

- a. *Continental / tradicional / argentino*: distintos tipos de infusiones (agua, té, café, chocolate, leche, etc.) y distintos tipos de comidas (facturas, pan, manteca y mermeladas);
- b. *Brasileño (Caribbean breakfast)*: ídem infusiones. Dentro de la comida podemos encontrar frutas naturales de la estación, fiambres fríos, licuados, jugos naturales exprimidos, yogures, copos de maíz.
- c. *Americano*: ídem infusiones. Agrega, a la comida del brasileño, alimentos cocidos tales como panceta/ tocino/ bacon, huevos revueltos, hot dogs, hamburguesas, omelette (show cooking), salchichas parrilleras y de viena, yogures, copos de maíz.
- d. *Danés*: ídem infusiones. Pancitos, pan negro y blanco, mermelada y manteca, pescado ahumado, huevo pasado por agua, fiambre y quesos.
- e. *Vienés*: ídem infusiones. Pancitos, croissant, brioches.

1.1. Estilos de desayuno

a) *Negocios/ trabajo*:

- Se realiza para un número aproximado de diez a doce personas;
- Debe contemplarse una agenda del día con el objeto de optimizar tiempos y ordenar el evento;
- Puede llevarse a cabo en la casa de la persona que invita, en el despacho, en el comedor de la empresa, en alguna sala de reunión o en un restorán con divisiones o salones preparados o dispuestos para tal fin;
- La idea puntual es trabajar, motivo por el cual el desayuno se limita al servicio de infusiones clásicas y canastas con medialunas;
- Si es para personal interno se realiza de 7.00 a 8.00. Si es para personal externo, de 8.00 a 9.00.

b) *Social/ eventos*:

- Es utilizado antes de algún tipo de disertación, en congresos, seminarios y demás. Puede ser de sentado o de parado. En el último caso, la gente circula por entre las mesas estratégicamente ubicadas sirviéndose el tipo de comida que el desayuno ofrezca y, en otra mesa, son servidas por los mozos las distintas infusiones y la vajilla para tomar.

2) Coffee break

- Tiene una duración de entre quince y veinte minutos;
- Es una pausa para tomar un café, consultar los mails, hablar por teléfono, ir al baño, etc.;
- Se sirven petit tours;
- Debe ser de nivel y muy creativo;
- Pueden existir tantos coffee como presupuesto y ganas tenga el cliente;
- Intentar no superponer instancias gastronómicas.

3) Brunch

- Se realiza a las 11.00;
- Tiene una duración de una hora y media;
- Se caracteriza por ser ni tan liviana como el desayuno ni tan pesada como el almuerzo;
- Se utiliza principalmente para reuniones de negocios;
- Todavía no está del todo establecida en nuestro país;
- Es similar al desayuno americano, pero se le agrega tartas, terrinas y otras opciones;
- Cuando es estrictamente empresario, en lugar de sentarse la gente se arma una mesa bufé, sin alcohol, con postre y bebida.

4) Almuerzo

a) Banquete, con varios platos:

- recepción
- entrada
- 1er plato/ plato liviano
- 2.º Plato/ plato fuerte
- postre
- café con petit fours

b) Campestre:

- Se caracteriza por realizarse al aire libre con todo lo que nuestra cultura y folklore puede brindarle al comensal. Es por eso que es muy importante la ambientación y el vestuario.
- Recepción con gauchos y chinas (u hombres y mujeres vestidos de);
- Shows tradicionales (ballet folklórico, doma, jineteada, paseo en sulky, desfile de caballos, payadores, etc.);
- La mise en place está dada por mantelería a cuadros rojos y blancos, paneras de mimbre, tablitas y cuchillos de buen corte;

- Degustación de empanadas, embutidos y fiambres regionales con vino patero;
- Entrada: rueda de achuras y provoleta; Plato principal: distintos cortes de carne; postre tradicional: panqueque mixto, postre vigilante (queso y dulce de membrillo o batata), flan mixto; café con pastelitos;
- Por la tarde, mateada o mate cocido con pastelitos, torta frita.

c) *Buffett froid*

- Duración tres horas;
- Horario estimado de realización: a las 20.00.

d) *Buffett froid et chaud*

e) *Mesa americana*

f) *Almuerzo de negocios*

- Una hora de duración;
- Frugal, liviano, abundante y nutritivo;
Compuesto por:
 - entrada
 - Plato principal
 - Postre
 - Café con petit fours
 - Sin alcohol, salvo que se trate de un almuerzo de cierre de evento

5) Té o Five o'clock tea: a las 17.00 hs.

- Se puede hacer con distintas finalidades
 - Ocio o encuentro entre amigos
 - Evento de Caridad o evento arancelado, que puede ir acompañado de otras actividades o entretenimiento.

6) High tea / Supper tea: a las 18.00 hs.

- Reemplaza el té y a su vez la cena. Es menos intenso que la cena y mas intenso que el té.

7) Cóctel : a las 19 o 19.30 hs.

- Es un evento donde los comensales se encuentran parados y se les sirve bebida y comida (finger food);
- Se sirven aproximadamente dieciséis a veinte piezas por persona (doce saladas y cuatro dulces);

- Existe un "open bar" (barra abierta de tragos) donde se pueden consumir todo tipo de tragos;
- Tiene una duración de entre dos y tres horas y media;
- El horario habitual por la mañana es de 11.00 a 13.00 y por la tarde de 19.00 a 21.00;
- Debemos contemplar personal de RR.PP. para hacer efectivo al evento;
- Sirve para no hacer notar a los impuntuales de siempre, ya que no es estricta la llegada como en los otros.

8) Lunch

- Al cóctel se le agregan alimentos dispuestos en islas o rechauds para comer en estilo mesa americana.

9) Cena

- de gala
- social/ corporativa

a) Recepción comida - banquete

- Duración: de seis a ocho horas (evento prolongado);
- Horario estimado de realización: 22.00;
- Recepción: 45 minutos.
- Seis bocados por persona.
- Cena:
 - entrada
 - plato principal
 - postre
 - servicio de café
 - brindis
 - mesa dulce
 - final de fiesta.

10) Après diner

- A este evento asisten por lo general aquellos que no fueron invitados a la cena.
- Se presenta una mesa de dulces, café y bebidas. Sirve para delimitar a aquellos que desean que estén en la cena y los que no.

11) Vino de honor/vernissage

- Este tipo de instancia sirve para acompañar presentaciones de libros, actos institucionales, muestras de arte. Vernissage proviene del francés y hace referencia a la mano de barniz que le daba el pintor al finalizar un cuadro.
 - Se sirve jerez, vino dulce, vino blanco helado y champán.
 - Horario estimado de realización: 11.30 a 12.30 o de 18.00 a 19.00.
 - Se sirven dos bocados por persona.

12) Brindis y Vinos de honor

- Surge para celebrar determinada ocasión o circunstancia;
- Se sirve champán, sidra o vino;
- No es obligatorio, pero podemos acompañarlo con algunos bocados;
- Los mozos deben servir bebida constantemente.

13) Aperitivo

- Avant premier de otras instancias gastronómicas
- Duración: quince a treinta minutos;
- Se calculan dos bocados por persona.



CAPACITARTE
Es ser líder de tu vida