



Ref.: CASAMIENTO

PRESUPUESTO PARA UN SERVICIO DE CATERING
EN SALON A DEFINIR
PARA 100 PERSONAS

" MENÚ FORMAL "

C O C K T A I L R E C E P C I Ó N

BOCADITOS FRIOS

- Biscotti de pistachos, Jamón crudo y queso Brie
- Mini cup de Queso azul, Manzana y Pecan acarameladas
 - Chapaneca de Langostino crocante
 - Almendrín de tomates, curry de Pollo y huevito
- Carpaccio crocante de Lomo ahumado y cebollas caramelizadas
 - Smörrebröd de salmón marinado

BOCADITOS CALIENTES

- Min-Pao de pollo, pickles y ciruelas
- Empanaditas enterradas de espinaca y queso ahumado.
 - Huevitos Croq
 - Bohio de Queso azul y batatas en almíbar
 - Polenta crocante de Il Buco
- Crostini de papa, Provolone de cabra, y alcaparras

ENTRADAS

- TERRINA DE PULPO ESPAÑOL, sal marina y pimentón de la Vera con vinagreta de tomates, olivas negras y brotes de rúcula (Agregar al precio base + \$ 12 por persona)
○
- TARTARE DE SALMON FRESCO Y AHUMADO, con palta, caviar de limones confitados, focaccia de eneldo y brotecitos de rúcula.
○
- ARO CROCANTE DE PAPAS, LABNEH, GRIBISH DE ENELDO Y CENTOLLA FRESCA (Agregar al precio base + \$25por persona)
○
- BURRATINA ESPECIAL EAT, tiradito de remolacha, verdes tiernos, speck ahumado crocante y focaccia de aceitunas.
○
- CRISPY BRIE, en crocante de sésamo y ramen, berenjenas ahumadas, chutney de tomates, brotes verdes y focaccia L´epi
○
- ENSALADA MOLDEADA DE LANGOSTINOS, con tartar de verduras, aderezo de tomate ahumado y focaccia de aceitunas crocante (Agregar al precio base + \$ 10 por persona)
○
- CROCANTIN DE SALMON PASTRAMI AHUMADO CASERO, zucchini marinado con menta, tomates secos y alioli de lima (Agregar al precio base + \$ 12 por persona)
○
- DIPLOMAT DE PUERROS, CON SALMON AHUMADO Y HUEVO POCHE, verdes tiernos con curry thai (Agregar al precio base + \$ 12 por persona)
○
- TATAKI NICOISE DE ATÚN ROJO, chauchines, tomatitos confit, huevo de codorniz, cebolla morada y alcaparras fritas.
○
- TATIN DE TOMATES, BURRATA Y JAMON CRUDO, gremolata de aceitunas negras.
○
- NEW CAPRESE mozzarella fresca y milanesa de calabaza, cebollas braseadas, berenjenas grilladas, montadas en cilindro, con prosciutto, endibias, huevo soft y pesto de albahaca.
○
- MINI COULIBIAC DE SALMÓN tibio, con champignones, envuelto en masa de brioche, salsa de limón y alcaparras, acompañado con verdes tiernos
○
- PIADINA DE BRIE con hongos portobello grillados, queso Brie de Córdoba, sobre rúcula y tomatitos napolitanos

PLATO PRINCIPAL

- BIFE DE LOMO DIJON con zanahorias ahumadas, copos de cebolla, papas Solano, vinagreta de huevo y olivas
- o
- BIFE EXTRACOTTO sobre humita, chutney de cebollas, tomates ahumados y gremolata y glass de Malamado
- o
- CODORNIZ RELLENA CON ESPINACA, DÁTILES Y PANCETA, papas panaderas, calabazas, tomates confitados y gremolata suave de naranja, hierbas y miel
- o
- GIGOT DE CORDERO PATAGONICO con pesto de hierbas frescas, portobellos rellenos, papas garzón y ensaladita de cherry, apio, pepino y rabanito
- o
- JARRET DE CORDERO braseado en su jugo, con Risotto de tomate y gremolata
- o
- RIBBS DE CERDO LAQUEADO, chutney de tomates ahumados, papas Croq, ensaladita de rúcula y limones confitados
- o
- COCHINILLO BRASEADO, con puré de papas bien cremoso y vinagreta de Portobello
- o
- BONDIOLA DE CERDO ROSTIZADA EN CERVEZA, con chutney de tomates ahumados, pastelito de papas, puerro y endibias braseadas
- o
- TRUCHA DE LAGO A LA PARRILLA, puré bien cremoso, palta, huevo de campo y salsa de limón y ciboulette
- o
- SALMON SAMBAL, bife de salmón sobre puré de zanahoria, espárragos grillados, crema de limón, temperito de jengibre y ensaladita de brotes de berro
- o
- JAMBONNEAU DE CONEJO, braseado en vino chablis y mostaza suave de Dijón, y humita

POSTRES

- TODAS LAS FRUTAS DEL MUNDO con helado de crema y néctar de lima.
- o
- SUSPIRO DE DULCE DE LECHE Y PECAN, helado de crema y salsa Hot fudge
- o
- CAFÉ CON TRES LECHEs, crema inglesa de Avellanas y helado.
- o
- CANNELE DE MANZANA SOBRE TOFFEE, helado, cubos de Choco, crema de té y vainilla.
- o
- MERENGUE COSME, CURD DE MARACUYA Y MANDARINA, helado de crema y salsa de frutos rojos

Café Con Masitas Dulces

MESA DULCE:

- Nuestro Pecan pie
- Pastel de Tres Leches
- Red Delicious Strudel
- Lingote de Rogel
- Opera de Paris
- Mousse de chocolate chips bien amargo
- Suspiro Limeño
- Mini Cheese cake con frambuesa y chocolate blanco
- Pie Quemado de Maracuyá
- La clásica Tarta Tatin
- Pavlovitas de carpaccio de Piña
- Tiramisú de Milán
- Torta New Milenio
- Mini Verin de 3 cítricos
- Dúo de Dulce de leche y crema Brulee
- Cobbler de Peras y almendras
- Clásicos Panqueques con Dulce de leche
- Ganache de Dulce de leche, Merengue crocante y Mousse de chocolate
- Muchas frutas frescas fileteadas
- Helados de 3 gustos
- Merengotes
- Salsa de chocolate, frambuesa, dulce de leche y crema inglesa vainilla

TORTA DE CASAMIENTO CON DIJES:

- TORTA DESPEINADA: torta de tres pisos o XL de brownie de chocolate con dulce de leche, cubierta con merengue italiano con copos despeinados
- TORTA NUBILIS: torta de tres pisos o XL de Chiffon de Vainilla + Frutas, Cubierta con Merengue Italiano y deco de Frutos rojos y cítricos
- TORTA XL de Ganache de Chocolate + Frambuesas, Cubierta de Chocolate Negro

FINAL DE FIESTA

- Pizza Por Metro
- o
- Hamburguesitas Completas
- o
- Lomitos Completos

P R E S U P U E S T O :

"MENÚ FORMAL"

Cocktail

Entrada + Plato Principal + Postre

Café con Masitas Dulces

Mesa Dulce

Torta De Casamiento

Fin De Fiesta

P O R P E R S O N A : \$

* NOTA: Este precio es proyectado a la fecha en que se realizará el evento, considerando el índice de inflación actual.

STANDS OPCIONALES:

Contamos con una amplia variedad de STANDS para complementar el cocktail, cada uno pensado especialmente para diferentes ocasiones.

En caso de estar interesado en alguno de ellos, podremos enviarle información adicional

- MESA DELI MEDITERRANEA
- CROCANTERÍA DE EAT
- SUSHI BAR
- PUESTITO CRIOLLO
- WRAP TIME
- MESA DE QUESOS
- BLINIS BAR
- MESA DE MAR
- PERNIL DE TERNERA

PRESUPUESTO NIÑOS:

- De 0 a 5 años: sin cargo
- De 5 a 10 años: 50 % del valor del cubierto
- Mayores de 10 años: igual al cubierto de mayores

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE: Servicio de mozos (1 mozo cada 10 invitados)
Personal de cocina
Alquiler de vajilla
Mantelería

ESTE PRESUPUESTO NO INCLUYE: I.V.A
Bebidas
Mesas y sillas
Fundas para sillas
Invitados después de las 12 hs
Carpa De cocina & Hornos eléctricos (Se cotizarán en caso de ser necesario)
Traslados de personal, flete de mercaderías y de vajilla (Se cotizarán en caso de que el lugar a realizarse el servicio se encuentre fuera del área de Capital Federal)

P R E S U P U E S T O D E B E B I D A S

(Incluye alquiler de cristalería + enfriado de toda la bebida)

ALTERNATIVA 1:

Gaseosas

Agua mineral con y sin gas

Vino blanco TERRAZAS ALTOS DEL PLATA CHARDONNAY

Vino tinto TERRAZAS ALTOS DEL PLATA CABERNET SAUVIGNON

Champagne CHANDON EXTRA BRUT

P O R P E R S O N A : \$

ALTERNATIVA 2:

Gaseosas

Agua mineral con y sin gas

Vino blanco LOS CARDOS CHARDONNAY

Vino tinto LOS CARDOS MALBEC

Champagne CHANDON EXTRA BRUT

P O R P E R S O N A : \$

ALTERNATIVA 3

Gaseosas

Agua mineral con y sin gas

Vino blanco NICASIA BLANC DES BLANCS

Vino tinto NICASIA MALBEC

Champagne CHANDON EXTRA BRUT

P O R P E R S O N A : \$

ALTERNATIVA 4

Gaseosas

Agua mineral con y sin gas

Vino blanco SAINT FELICIEN CHARDONNAY

Vino tinto SAINT FELICIEN CABERNET MERLOT

Champagne CHANDON EXTRA BRUT

P O R P E R S O N A : \$

ALTERNATIVA 5

Gaseosas

Agua mineral con y sin gas

Vino blanco LUIGI BOSCA CHARDONNAY

Vino tinto LUIGI BOSCA MALBEC

Champagne CHANDON EXTRA BRUT

P O R P E R S O N A : \$

NOTA: En el caso que el cliente provea las bebidas con alcohol, se deberá abonar el costo correspondiente a las bebidas sin alcohol, el alquiler de cristalería y enfriado de toda la bebida.

SERVICIOS OPCIONALES: A continuación le detallamos diferentes servicios que pueden ser contratados para complementar nuestra propuesta: Cafetera Express, Barra de Tragos, Heladería, Fondue de Chocolate. De estar interesado en la contratación de alguno de ellos, por favor solicite una cotización.

JOSIE BRIDGE

TOMMY PERLBERGER

CONDICIONES GENERALES

1) INCIDENCIA EN EL PRECIO: cada presupuesto esta basado en la fecha en que se lleva a cabo el evento, el salón donde se realiza, y la cantidad de invitados detallada en el mismo. Si por alguna razón alguno de estos puntos se modifica, el costo del servicio probablemente se vea modificado. A todos los valores de este presupuesto se le deberá adicionar el IVA.

2) INCREMENTO DE INVITADOS: Si el día del evento el número de invitados excede la cantidad de cubiertos contratados la factura final será modificada reflejando este incremento.

3) FORMA DE PAGO: 35% para reservar la fecha y saldo 5 días hábiles antes del evento. La totalidad del servicio deberá ser abonada antes del evento.

4) TRANSFERENCIAS: Las Transferencias Bancarias realizadas desde el exterior tienen un costo adicional de USD.65 + IVA.

5) SITUACIÓN ECONÓMICA ACTUAL. Este precio es proyectado a la fecha en que se realizará el evento, considerando el índice de inflación actual. Solamente será reajustado, en caso que el mercado económico sufra variaciones significativamente mayores a lo proyectado

6) FECHA DEL EVENTO: Este presupuesto esta sujeto a nuestra disponibilidad de la fecha. El envío del mismo no implica la reserva de su evento.

7) EQUIPAMIENTO DE COCINA: El menú y presupuesto fueron pensados y diseñados teniendo en cuenta la utilización de Hornos a gas, si por algún motivo la utilización de los mismos no es posible, deberemos replantear tanto el menú como los precios. Nuestro presupuesto no incluye hornos eléctricos e instalación de gas para hornos.

8) DURACIÓN DEL SERVICIO: La contratación de nuestro servicio contempla 14 hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 9 hs. de atención durante el evento. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación.

MUCHAS GRACIAS