



P R E S U P U E S T O

Presupuesto

PRESUPUESTO PARA UN CASAMIENTO FORMAL

Lugar: A definir.

Personas: 100

RECEPCION

Bocaditos Fríos

Trufas de Queso Azul
Rolls de salmón y philadelphia con espinaca al vapor
Brochette de bocconcinos a la mediterránea
Brochette capresse
Grisines de hojaldre saborizados envueltos en jamón crudo
Mini focaccia al comino con Guacamole
Mini scones con roquefort y chutney de pera
Blinis con salmón
Cucharita con salmón y salsa de maracuyá

Bocaditos Calientes

Philo de morcilla
Won - Ton con salsa suave de pomelo agridulce
Soufflecitos de queso con almendras
Sambuce de espinacas
Pollo con semillas de sésamo bandejeado con salsa de soja
Mejillones en coquille y panceta
Tempura de langostinos con dip de naranja

Empanaditas

De jamón y queso, de carne cortada a cuchillo, de queso y puerro, capresse

Bruschettas

Bruschettas con lonjas de salmón, de berenjena, de prosciutto di Parma, de champignon

Pinchos

Pinchos de lomo, pollo, cerdo con salsa de mostaza y miel

Shots

Queso brie y Frutos Rojos
Salmón y queso crema con ciboulette
Camarones marinados, crema de palta y salsa golf

BUFFETS | ISLAS
(Elegir 1 Cada 60 Invitados)

Mesa de quesos y fiambres

Variedades de quesos duros, blandos y semiblandos: Pategras, Fontina, Sbrinz, Pepato a la pimienta, Roquefort, Gouda, Bocconcinos a la oliva, Brie y Camembert
Fiambres seleccionados: Jamón cocido y crudo artesanal, Lomo ahumado y Bondiola casera, acompañados con panes artesanales y frutas secas.
Canastas de tostadas, focaccias y grisines.
Panes de campo con mini sandwich en su propia miga.

Chop Suey TAI

Verduras al wok cocinadas a la vista con condimentos Tai con fajitas de lomo, pollo y cerdo para agregar.

Revuelto de gramajo

Cocción de huevos, jamón y papas pay en rechaud de metal plateado,

Cazuelitas

Ñoquis soufflé tricolor de espinaca, remolacha y queso con salsa crema
Pollo polinesia
Spaguettis a la Reina

Perniles criollos (fileteado a la vista)

Patas de cordero patagónico horneadas al romero o
Pernil de cerdo a la mostaza o
Bife de chorizo marinado en especias

Disco de Arado

Mollejas
Matambrito de cerdo
Salchichas parrillera
Chorizos

Mexicano

Compuesta por tortillas aztecas para armado de tacos con relleno de pollo, carne y salsas semi picantes

ENTRADAS

(Elegir una opción Fría o Caliente)

Primeros platos fríos

Ensalada de Roquefort, manzana, nuez sobre verdes

Crepes chinos con brie y rúcula, salmón y queso filadelphia

Mil hojas margarita de verduras asadas

Sfoggia caprese

Mousse de espárragos y brocoli

Moldeado caprese

Primeros platos calientes

Mini tarta de choclo y philo

Mini strudel de pollo

Soufflecitos de queso con coulis de espinaca y tomate

Strudel de espinaca y almendras con salsa de calabaza y langostinos

Vol au vent rellenos con champignon a la crema o camarones en su salsa

Souffle de queso en cazuela con crema y parmesano

Mozzarella en carroza

Aro de queso con crema de espinaca

PLATOS PRINCIPALES

(Elegir una opción)

Carnes Argentinas

Medallón de lomo - Lomo envuelto en panceta - Bondiola de cerdo braseada - Corte de Ternera braseado
Pechuga rellena con queso brie - Pechuga de pollo deshuesada

Especiales de nuestra cocina

Envoltini de masa philo con dados de lomo con ciboulette y Hierbas
Cerdo en reducción de cosecha tardía sobre una tuil de masa philo
Rolls de pollo con verduras salteadas y queso brie.

Guarniciones

Flan de Espárragos - Mil hojas de verduras - Papa Kansas - Cazuelita de espinacas a la crema - Espárragos envueltos en jamón
crudo - Papas bravas - Ratatouille – Cazuelita papas a la crema - Gajos de papa rústica grilladas
Zanahorias torneadas - Papas soufflé - Papas Rosti - Batatitas con almendras acarameladas
Suizo de espinaca, de queso o de calabaza y zanahoria - Souflecito de batata acaramelado
Mil hojas de papas, crema y parmesano.

Salsas

(Elegir una opción)

Finas hierbas en salsa madre - Crema de almendras tostadas - Champignon, hongos secos
y panceta - Suave mostaza - Reducción de champagne - Champignon a la crema - Salsa de puerros a la crema - Salsa de curry -
Salsa teriyaki (aceto y miel) - Salsa de ciboulette y especias - Salsa de hongos de pino patagónico.
Quimerica - Reducción de Aceto y uvas blancas - Marinada de naranja, tomillo y miel - Crema de Calabaza –
Reducción de Malbec y Frutos Rojos- Pimienta negra - Salsa Huracanada

POSTRE

(Elegir una opción)

Infierno de chocolate

Sopa de maracuyá con corazón de chocolate

Canasto de merengue cocido con crema, dulce de leche y frutillas sobre espejo de salsa de frutilla y frambuesa

Helado de crema sobre colchón de mousse de chocolate con salsa de frutos rojos.

Tentación de chocolate acompañado con helado de vainilla y salsa de frutos del bosque.

Helado de crema sobre dúo de Mousse de chocolate y dulce de leche.

Cheese cake con frutos rojos y su salsa en espejo.

Tarteleta de chocolate húmedo con helado de crema y salsa de frutas rojas.

Mini tarta de manzana con helado de vainilla y salsa inglesa.

CAFÉ

Se servirá café con chocolates durante todo el evento.

TORTA DE CASAMIENTO

(Elegir una opción)

Rogel - Chiffon de vainilla o chocolate relleno de crema y frutillas o dulce de leche

Todas las alternativas incluyen arreglo de flores naturales y dijes

MESA DULCE

Cakes

Torta Rogel - Tarta de frutilla - Chiffon de limón - Tarta de manzana

Torta de mousse de chocolate y dulce de leche

Chiffon de frutillas, crema y dulce de leche - Cheese cake

Mini – cakes

Napoleón (Merengue, dulce de leche, crema y frutillas fileteadas)

Brownie

Cheese cake con frutos del bosque

Rogelitos

Bavaroise

De vainilla y frutos del bosque - de menta y chocolate - de frambuesa y frutillas

Fools

Trifle de chocolate

Frutos del bosque y crema

Tentación de mousse de dulce de leche con merengue

Mousse de frambuesa y sambayón.

Creme bruleè

Helados & frutas

Frutillas frescas - Brochette de frutas de estación.

Cerezas en bols con hielo

Bochas de helados de diferentes gustos: frutilla, chocolate, crema, dulce de

Leche, menta.

Salsa de chocolate, de frutillas, dulce de leche, nueces, merengue cocido, mini - barquillos

Show de crêpes

Panqueques de manzana flambeados a la vista - Panqueques de dulce de leche, calientes en rechaud de metal plateado.

FINAL DE FIESTA
(Elegir una opción)

Crostinis

Pizzetas crocantes de Provolone, Mozzarella, Tomate, Albahaca, Champignon y Napolitana.

Delicious Sandwiches

Bifecitos de ternera con hojas verdes y tomate

Ó

De chorizo Bombón

BEBIDA SIN ALCOHOL

Coca-Cola, Coca- Light,
Sprite, Jugo de naranja, Agua mineral con y sin gas.

SERVICIO

Vajilla, cristalería y mantelería completa.

PERSONAL

Todo el personal permanece durante la totalidad del evento

Maître

Mozos

Barman

Jefe de cocina

Ayudante de cocina

PRECIO

Por persona IVA no incluido \$.-

OPCIONES BEBIDA ALCOHOLICA



OPCION SUPER PREMIUM

Nieto Grand Cuvee, Vinos Cadus Blend of Vineyards y Nicanor Chardonnay Viognier,
Con champagne libre: \$.-

Luigi Bosca

OPCION PREMIUM 1

Luigi Bosca Brut, Vinos Luigi Bosca malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-

OPCION PREMIUM 2

Champagne Nieto Brut Nature, Vinos DV Catena Cabernet – Malbec y Chardonnay
Con champagne libre: \$.-

D.V. CATENA



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 1

Champagne Nieto Senetiner Brut Nature, Don Nicanor Malbec y Chardonnay Viognier,
Con champagne libre: \$.-



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 2

Champagne Chandon Extra Brut, Terrazas Altos Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-

Saint Felicien

Opción bebida alcohólica para fiestas N° 3

Champagne Nieto Senetiner Brut Nature, Saint Felicien Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 4

Champagne Salentein Brut Nature, Vinos Salentein Reserve Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 5

Finca La Linda de Luigi Bosca Brut, Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 6

Champagne Nieto Senetiner Extra Brut, Vinos Los Álamos Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 7

Champagne Nieto Extra Brut, Vinos Nieto Senetiner Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 7 bis

Champagne Salentein Extra Brut, Vinos Killka Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-



Opción bebida alcohólica para fiestas N° 8

Champagne Nieto Senetiner Extra Brut, Vinos Benjamín Nieto Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-



SANTA JULIA

Opción bebida alcohólica para fiestas N° 9

Champagne Santa Julia Extra Brut, Vinos Santa Julia Malbec y Chardonnay,
Con champagne libre: \$.-

BARRA DE TRAGOS ESTANDAR



JAMAICA
DRY RUM

Hiram Walker & Sons Limited
Pernod Ricard



DR.
LEMON



Caipirissima (Ron , fruta, lima, azúcar)

Caipiroska (Vodka, fruta, lima, azúcar)

Daikiris (Ron , fruta, azúcar)

Mojito (Ron , soda, menta, lima)

Cuba Libre (Ron , coca-cola, lima)

Vodka Tonic (Vodka, agua tónica, limón)

Gin Tonic (Gin , agua tónica, limón)

Fernet Cola (Fernet , coca-cola)

Cerveza

Whisky on the rocks

INCLUYE: Elementos, materiales y personal capacitado para la preparación de los tragos

BARRA STANDAR Precio por persona \$.-

BARRA DE TRAGOS PREMIUM

BOMBAY GIN

Ballantine's



BACARDI

SMIRNOFF



GANCIA

BEEFEATER
LONDON

CAMPARI

Fernet Branca

ABSOLUT
Country of Sweden
VODKA

DR.
LEMON

ISENBECK

Quilmes

CACHAÇA
51



- Caipirissima** (Ron , fruta , lima , azúcar)
- Caipiroska** (Vodka , fruta , lima , azúcar)
- Daikiris** (Ron , fruta , azúcar)
- Mojito** (Ron , soda, menta , lima)
- Cuba Libre** (Ron , coca-cola , lima)
- Vodka Tonic** (Vodka , agua tónica , limón)
- Fernet Cola** (Fernet , coca-cola)
- Gin Tonic** (Gin , agua tónica , limon)
- Campari** (Campari , naranja)

Cerveza

Whisky on the rocks

INCLUYE: Elementos, materiales y personal capacitado para la preparación de los tragos

BARRA PREMIUM Precio por persona \$.-

OPCIONALES DE SERVICIO

MESAS Y SILLAS

- Mesas redondas de 1,50 mts \$.-
- Mesas redondas de 1,70 mts \$.-
- Mesa rectangular de 2,10 x 0,70 mts \$.-
- Mesas de 10 personas con silla de madera \$.- Por persona
- Mesas de 10 personas con silla de hotel \$.- Por persona
- Mesas de 10 personas con sillas Tiffany \$.- Cada una
- Sillas de madera blancas \$.- Cada una
- Sillas de hotel \$.- Cada una
- Sillas Tiffany \$.- Cada una

Cuando el evento se realice fuera de capital federal y requiera mesas y sillas se deberá abonar el transporte de las mismas

COORDINACIÓN

Coordinadora desde inicio del evento hasta mesa dulce \$.-

RECEPCIONISTAS

Personal extra para ubicar a los invitados en sus mesas.
Precio por recepcionista \$.-

FUNDAS DE SILLAS

Fundas individuales
Precio por funda \$.-

PLATO DE SITIO

Plato de sitio de acero inoxidable con virola de bronce
Precio por persona \$.-

OPCIONALES GASTRONÓMICOS

Sushi Bar (100 piezas) \$.-

Esta mesa estará vestida y ambientada:

Bowls con salsa de soja, palitos ensobrados, tablas típicas de madera laqueada y wasabi.

Futto-maki (rolls gruesos) - Husso-maki (rolls fino) -

Uramaki (inside -out roll, grueso) -

Nigiri (lonja de salmón crudo sobre arroz).

Paella \$.-

Servida en paellera

Contiene camarones, mejillones, calamares, langostinos, almejas y berberechos.

Bar de Mar (200 porc.) \$.- por bar

Gambas salteadas con oliva a la vista

Fuentes de langostinos pelados con limón sutil y distintas salsas -

Pencas de salmón ahumado con rulos de manteca, limón y canastas de tostaditas -

Fuentes de salmón fresco marinado cubierto con salsas especiales - Tostadas y manteca.

Ensalada de mariscos en cazuelas de copetín

Pequeñas delicias de salmón, langostinos, trucha y camarones

Vieiras marinadas servidas en cucharitas orientales

Bocaditos De Lujo (100 Unidades) \$.-

Pinchos de salmón & Zucchini - Rolls de salmón ahumado con queso de hierbas

Lonjas de salmón ahumado con puerro - Langostinos empanados y langostinos marinados con salsa tártara. Shot con frutos del mar

NOTAS

INVITADOS DESPUES DE LAS 24 HS:

Le regalamos 20% invitados libres, superado este número de invitados se pagarán el 50 % de la bebida alcohólica contratada, salvo que ustedes la provean y \$.- *por persona* en concepto de mesa dulce, café, bebidas sin alcohol y final de fiesta.

MENU INFANTIL:

Menores de 0 a 3 años sin cargo, de 4 a 8 años abonon 50% del cubierto de adultos y de 9 en adelante abonon el 100%.

CONDICIONES GENERALES:

:: Los eventos tienen una duración de 12 hs de trabajo para el personal, contando desde su llegada al lugar o salida de Capital, hasta la hora en que se retiran. Para eventos de mayor duración se deberá abonar un adicional.
(Consulte con su coordinador)

:: Cuando el evento se realice en un lugar donde sea difícil de llegar con el transporte público de línea, se deberá contratar una combi para el transporte del personal.

:: Los precios corresponden a los vigentes del día. No incluyen IVA.

:: Confirmación y pago: Consultar diferentes formas de pagos.

El saldo deberá ser cancelado quince días antes del evento en Administración.

Los precios para acreditar los pagos se fijaran en el momento del pago, ni antes ni después del mismo. El dólar se tomara al valor de cotización tipo comprador de la fecha de pago.

:: Los precios SERÁN AJUSTADOS al 3% mensual, que refleja el índice de inflación promedio anual, desde la fecha de emisión del mismo.

:: La cantidad de invitados se deberá confirmar 15 días antes del evento.

:: El precio está sujeto a la cantidad de invitados que indica el encabezado del presupuesto, si éste se modificara el precio también se modificará. Por favor consúltelo con su ejecutivo de cuenta.

:: Este presupuesto no contempla la instalación de hornos a la red natural de gas ni la provisión de hornos eléctricos.

:: En caso de alquiler de mesas y sillas en un evento a realizarse fuera del radio de la capital federal, deberá adicionarse el costo del transporte hasta el lugar del evento.

:: La seña reserva fecha y la misma no tiene devolución.

:: Las sumas abonadas no serán reintegradas en caso de cancelación de la reserva, quedando las mismas a favor de la Empresa en concepto de los daños y perjuicios ocasionados.

:: El presente Presupuesto tiene una vigencia de 15 días a partir de la fecha de emisión.

Desde ya muchísimas gracias por consultarnos.

GALINDEZ CATERING