



Buenos Aires, Julio de 2016

Presupuesto de servicio de catering

Descripción MENU FORMAL
Cantidad de personas: 100
Fecha del evento: SEPTIEMBRE 2016
Salón: A CONFIRMAR

Destinatario
Nombre: Eugenia Tejón de Gandía



Recepción

Finger frios

Biscotti de almendras con chutnay de tomates y jamon crudo
Focaccia con cheesecake y aceitunas negras disecadas
Espuma de palta, cherry y cilantro con snack de maiz y especias
Brie sobre crocante de hojaldre con uvas y mini rucula
Rolls de salmon gravlax relleno de philadelphia con salsa de maracuya

Finger calientes

Gigot de cordero en cono de masa perfuma con hierbas
Pakoros de salmon cubiertas de cereales con aderezo de lima
Chipa de provoleta recién horneados
Samosa de masa philo rellana de tres quesos con mix de sesamo
Langostinos al curry
Pinchos de lomo de pastura adobado en pasta de chimichurri

Estaciones

Barra de Sushi

Variedad de rolls, sashimi, nugui y maki
Acompañados con salsa de soja, salsa Buenos Aires, wasabi y palitos chinos.

Thai

Vegetales salteados al wok acompañados de arroz y pollo servidos en cajitas chinas y palitos con salsa agrídulce, soja, honey mustard, ponzu y salsa de miso.

Cortes criollos

Chorizo bombón-Gigot de cordero fileteado a la vista – Mollejas – Bife de chorizo fileteado a la vista – Salsa criolla, Chimichurri, aderezo de ajos asados, panes de capo saborizados

Mexican

Quesadillas, Enchiladas de pollo y tacos + Nachos con guacamole, crema ácida y salsa tabasco.



Platos principales

LOMO BLACK ANGUS, salsa de malbec, mil hojas de papas con crema de queso y bastones de zanahorias glaseadas

LOMO BLACK ANGUS RELLENO DE HONGOS, salsa de huancaína, tian de vegetales grillados, papas cuñas

OJO DE BIFE BRASEADO, salsa de cocción, tian de vegetales y papas cuñas

BONDIOLA DE CERDO TIERNIZADA, salsa bbq. zucchini relleno, brotes orgánicos y budín de batatas

GIGOT DE CORDERO, salsa de oporto, hiervas frescas cake de remolacha y mil hojas de papas

ROLLS DE POLLO, salsa de berro, calabaza y zucchini relleno de vegetales y queso

Postres

Uno a elección

Volcán de chocolate.

Volcán de dulce de leche con helado de banana.

Semifreddo con frutilla, dulce de leche, menta y merenguitos

Pasión de chocolate

Pera cocida en citrico sobre textura de chocolate

Tentación de maracuyá y mango con coulis de frutos rojos

Torta de Casamiento



Chiffon de vainilla o chocolate, Rogel, Torta Brownie, Chocotorta y más!

Mesa de Postres

Gran variedad de tortas grandes, individuales y mini tortas.

Cheese cake de frutos rojos.

Cheese cake de dulce de leche.

Delicia de chocolate.

Rogel.

Lemon Pie.

Torta brownie.

Variedad de shots

Bowls con mousse de chocolate y chocolate blanco.

Torre de helados con diferentes salsas, almendras, nueces y frutos del bosque.

Panqueques de dulce de leche.

Frutas de estación.

Fondue de chocolate y dulce de leche

Fin de Fiesta

Uno a elección

Lomitos, pizzas, panchos con papas pai, mini hamburguesitas

Bebidas sin alcohol

Gaseosas (Línea Coca Cola).

Jugo de naranja natural.

Jugo de pomelo natural.

Agua mineral con y sin gas.

Hielo.



Servicios incluidos



Vajilla y mantelería completa.

Personal.

Maître, mozos, chef y ayudantes de cocina.

PRESUPUESTO POR PERSONA \$.-



Opcionales

Quesos y Fiambres

Queso brie – Parmesano – Gruyere – Queso azul- Mozzarella – Queso de campo con hierbas – Salamines Tandileros – Bondiola casera – Jamon cocido – Frutas secas – Chutnay – Panes caseros
(Adicional \$.- por persona)

Isla de mar

Tiradito de salmón rosado fresco con salsa de maracuyá, Ceviche de pesca del día – langostinos al curry – Mejillones a la chalaca – Pinchos de pulpo grillados – Gravlax de salmón
(Adicional \$ por persona)

Española

Paella de mariscos (pesca fresca, mejillones, calamares, camarones y langostinos) – Tortillas Española – Papas bravas
(Adicional \$- por persona)



Carta de Vinos

Incluye barra Premium de Drinkfactory y Chandon Extra Brut Libre.



OPCIÓN 1

Terrazas Reserva Malbec
Terrazas Reserva
Chardonnay

Precio p/persona: \$263.00



OPCIÓN 2

Rutini Cabernet Malbec
Rutini Chardonnay

Precio p/persona: \$292.00

Luigi Bosca

OPCIÓN 3

Luigi Bosca Malbec
Luigi Bosca Chardonnay
Reserva

Precio p/persona: \$250.00



Bodega
CATENA ZAPATA

OPCIÓN 4

Saint Felicien Malbec
Saint Felicien Chardonnay
Roble

Precio p/persona: \$238.00



BODEGAS
SALENTEIN

OPCIÓN 5

Salentein Malbec Reserva
Salentein Chardonnay
Reserva

Precio p/persona: \$235.00



OPCIÓN 6

Ruca Malen Malbec
Ruca Malen Chardonnay

Precio p/persona: \$221.00



OPCIÓN 7

TrumpeTer Malbec
TrumpeTer Chardonnay

Luigi Bosca

OPCIÓN 8

Finca La Linda Malbec
Finca La Linda Chardonnay



OPCIÓN 9

Nieto Senetiner Malbec
Nieto Senetiner Chardonnay



Precio p/persona: \$233.00

Precio p/persona: \$221.00

Precio p/persona:\$221.00



OPCIÓN 10
Altos de plata Malbec
Altos de plata Chardonnay
Precio p/persona: \$218.00



OPCIÓN 11
Fond de Cave Malbec
Fond de Cave Chardonnay
Precio p/persona: \$ 213.00



OPCIÓN 12
Killka Malbec
Killka Chardonnay
Precio p/persona: \$213.00



OPCIÓN 13
Latitud 33 Malbec
Latitud 33 Chardonnay
Precio p/persona: \$211.00



OPCIÓN 14
Santa Julia Malbec
Santa Julia Chardonnay
Precio p/persona: \$203.00



OPCIÓN 15
Cafayate Malbec
Cafayate Chardonnay
Precio p/persona: \$200.00



Open Bar

Contratando cualquiera de las opciones de bebidas alcohólicas, se incluye un completo Open Bar (canilla libre) de Drink Factory con los siguientes tragos:



El servicio Drink Factory incluye:

Bebida libre durante todo el evento.

Barras exclusivas, especialmente diseñadas.

(La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento)

Todos los insumos necesarios.

Vajilla de vidrio.

Personal altamente capacitado: Barmans y Jefe de Barra.

Supervisor General.



Invitados después de comer

30% sobre la lista de invitados después de comer sin cargo y el 70% restante abonará \$160.- por bebidas, mesa de postres y fin de fiesta.

Opcionales no Gastronómicos

Fundas para las sillas *\$18.00 p/persona*

Descorche *\$15.00 p/persona (sólo en caso de no contratar bebida alcohólica)*

Condiciones Generales

Precios vigentes al día de la fecha. No incluyen IVA.

Este presupuesto está basado en el precio vigente al día de la fecha, no incluyendo IVA. El costo del servicio podría verse modificado en caso de modificarse la fecha, el lugar o la cantidad de personas.

Forma de pago

Mínimo de un 30% al contratar el servicio. (Consultar por alternativas de pago).

El pago de la seña en el momento de la contratación, reserva la fecha del evento los saldos se actualizan al 3% mensual.

Este presupuesto tiene validez por 7 (siete) días.

Aceptamos U\$, tomados a la cotización tipo comprador al momento del pago.



La cantidad de invitados y el menú debe ser confirmado como máximo 7 (siete) días antes del evento.

Agradeceremos entregar la lista de invitados y sus ubicaciones con 48hs. Mínimas de anticipación.

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.

Los eventos tienen una duración de 12hs de trabajo para el personal, contando desde su llegada al lugar hasta la hora en que se retiran. **Para eventos de mayor duración se deberá adicionar un plus extra para el personal. (Consulte con su coordinador)**

Todo nuestro personal se encuentra debidamente registrado conforme a la ley de contrato de trabajo y cuenta con las coberturas de la ley de riesgo de trabajo.

Nos encontramos a su disposición para aclarar o profundizar cualquier duda o aspecto de su evento.

Los esperamos en nuestras oficinas
Juan Diaz de Solis 2384 - 2° Dto 2.4 - Olivos