

CATERING | ESTILO CLASICO



RECEPCIÓN



- Variedad de Bruschettas
- Degustación de Shots
- Pinchos fríos y tibios
- Delicatessen en cucharitas
- “Pita Pockets”
- Provoletitas calientes



sobran los motivos



Las variedades dependerá del salón donde se realice el evento

PRIMER PLATO (*)

sobran los motivos



CLÁSICO

Dúo de Crepes - verdura + jamón y queso –
con salsa de cebollas caramelizadas.



FRESCO

Ensalada Caesar – hojas frescas de lechuga,
panceta crocante, láminas de queso
parmesano y croutones – presentada en
canastita crocante con aderezo en shot.



MODERNO

Degustación de quesos – brie, azul, pepato y
provoletta grillada – frutos secos, higos,
crackers y olivas especiadas.

() Se deberá optar por una de las opciones.*

PLATO PRINCIPAL (*)

(*) Se deberá optar que salsa y guarnición acompañará la carne escogida.



OPCIÓN CERDO

Bondiola laqueada rellena con vegetales de estación.

Salsas: Cerveza y azúcar negra – Reducción de mostaza y miel – Barbacoa casera

Guarniciones: Mil hojas de papas – Terrina de espinacas gratinadas – Papas rústicas

Garnish: Cherrys dorados – mix morrones asados – cebollas caramelizadas

OPCIÓN LOMO

Medallones de lomo grillados envueltos en panceta ahumada.

Salsas: Hongos (pino, champiñones y portobellos) – Dijón – Reducción de Malbec

Guarniciones: Mil hojas de papas – Terrina de calabaza – Papas rústicas

Garnish: Cherrys dorados – mix morrones asados – cebollas caramelizadas



sobran los motivos



OPCIÓN POLLO

Rolls de pollo relleno con panceta, queso, tomates desecados y olivas negras.

Salsas: Cebollas y puerros – Hongos (pino, champiñones y portobellos) – Quesos

Guarniciones: Mil hojas de papas – Terrina de espinacas gratinadas – Papas rústicas

Garnish: Cherrys dorados – mix morrones asados – cebollas caramelizadas

● POSTRE (*)

sobran los motivos



Souffle de chocolate caliente en cazuelita acompañado con bocha helada FREDDO de mascarpone con frutos rojos y enrejado crocante de merengue

Semifrío de Tiramisú decorado con cacao amargo, granos de café y crema moca

Mini fondeau caliente de chocolate con frutas, daditos de brownie, lengüitas de vainillas y merenguitos

() Se deberá optar por una de las opciones.*



MESA DULCE – Mini Pastelería

Torta Principal simbólica(2 kgs.)

Rogelitos – Shot de Tiramisú – Shots de Lemon Pie – Mouse de chocolate amargo, de leche y blanco – Brownie crema y coulis de maracuya – Mini Chocotorta – Cheese cake con salsa frutos rojos – Triangulitos de crumble de manzana – Copitos de Dulce de Leche bañados en chocolate negro – Cape Pops – Shot Frutal – Mini flan de vainilla con caramelo – Shot de crema Oreo



FINAL DE FIESTA - TRASNOCHE

- Hamburguesas “American Style”
(cheddar, aros de cebolla y panceta crocante)
- Variedad de pizzas hechas a la vista
- Panchuques (crepe suíço)
- Conos de papas fritas

● BEBIDAS

sobran los motivos

BEBIDAS SIN ALCOHOL (*):

- Gaseosas Regulares y Light – Línea “Coca Cola”
- Agua Mineral sin gas y gasificada
- Dispensers con aguas saborizadas naturales
- Cafetería

() El servicio proveerá estas bebidas libres durante toda la noche*

CERVEZA (*):

- Cerveza Rubia de barril (liso)

() El servicio proveerá estas bebidas libres durante toda la noche .
La marca dependerá del salón para el que se solicite el presupuesto*

BARRA DE TRAGOS (*):

- Bebidas de primera marca, cristalería para cada tipo de trago y barmans profesionales

() La cotización (cantidad de tragos, estilos y duración horaria de la barra) dependerá del salón para el que se solicite el presupuesto.*



● ENSERES, PERSONAL Y SERVICIOS INCLUIDOS

ENSERES

Se dispondrán de todos los enseres y mobiliarios necesarios para el servicio.

Dependiendo del estilo del servicio, se incluirá 1 lugar en mesas y sillas o en juegos de livings.

También se incluirá todo lo correspondiente a vajilla (platos, cubiertos, cristalería, etc.)

El armado del mobiliario de mesas temáticas o barras de tragos exteriores, según presupuesto

(*) El estilo de los enseres dependerá del salón donde se realice el evento

PERSONAL

Se dispondrá de todo el personal necesario:

- Maître / Responsable general del servicio gastronómico.
- Plantel de mozos con vestimenta adecuada a la ocasión.
- Barman y bartender
- Cheff y cocineros profesionales.



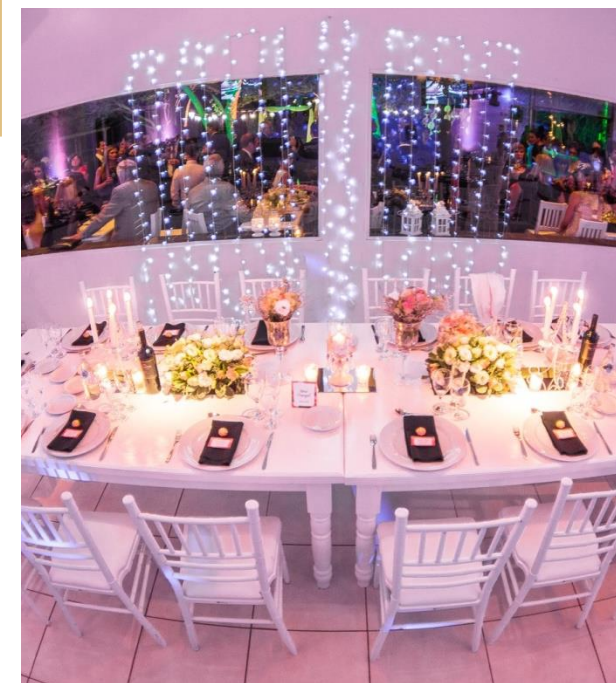
DEGUSTACIÓN

Dos meses antes de la fiesta, si se desea, *Baviera Eventos* realizará una degustación para 4 personas, con la presencia del cheff y responsables de cada área que estarán presente en la noche del evento.



SERVICIOS NO INCLUIDOS

Decoración, adornos florales, centros de mesas y caminos, organizador de eventos u otro servicio no especificado en los presupuestos



SALONES Y CATERING

Baviera

• EVENTOS •



(0342) 4120 800



(0342) 155 235784



info@bavieraeventos.com



Primera Junta 3130 – Santa Fe

www.bavieraeventos.com