

CATERING | ESTILO CLASICO



RECEPCIÓN

sobran los motivos



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



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.

() En la degustación, se optará por una de las opciones.*

PLATO PRINCIPAL (*)

(*) En la degustación, se optará 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 disecados 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

() En la degustación, se optará por una de las opciones.*

MESA DULCE & TRASNOCHE

sobran los motivos



MESA DULCE

Torta Principal simbólica(2 kgs.)

Rogel – Tiramisú - Lemon Pie - Selva Negra - Pavlova con frutas de estación - Mouse de chocolate amargo, de leche y blanco - Chocotorta - Tarda de frutos secos - Postre “Pirineos” – Tarta bombón – Torta Oreo – Plancha Quemada – Frambuesa y Queso – Suppa Inglesa – Postre “Balcarce” – Tarta de Duraznos – Postre de Dulce de Leche

() Se calcula 1 torta/tarta cada 10 personas*



FINAL DE FIESTA

- Hamburguesas “American Style”
(cheddar, aros de cebolla y panceta crocante)
- Variedad de pizzas en conos individuales
- Panchuques (crepe suiço)
- Pinchos de papas en espiral

BEBIDAS

sobran los motivos

BEBIDAS (*)

- Agua Mineral sin gas y gasificada
- Gaseosas Regulares y Light – línea Coca Cola
- Cerveza Rubia de Barril “Santa Fe”

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

**El cliente puede proveer el vino y/o champagne
No se cobra servicio de descorche ni enfriamiento.**



BARRA DE TRAGOS (*):

- Fernet ***Branca***.
- Daiquiris con ***Bacardí*** (Frutilla – Durazno – Ananá).
- “Trago de la Noche”

(*) El servicio proveerá estas bebidas libre finalizado el POSTRE

Ver otras opciones en servicios adicionales



ENSERES, PERSONAL Y SERVICIOS INCLUIDOS

sobran los motivos

ENSERES

Se dispondrán de todos los enseres necesarios de primera calidad.

Salón Marinas:

- Mesas rectangulares de madera blancas laqueadas
- Sillas tijeras blancas laqueadas
- Vajilla de porcelana blanca y cristalería

Salón Baviera (Hotel Colón):

- **Mantelería completa** (Mantel blanco – Cubre mantel negro – Servilletas de tela Negras)
- Mesas redondas y sillas vestidas blancas.
- Vajilla de porcelana blanca y cristalería

CONSULTAR POR ENSERES **ESTILO TIFFANY**

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

Un mes antes de la fiesta, *Baviera Eventos* realizará una degustación de los platos seleccionados para 4 personas, con la presencia del cheff que estará presente en la noche del evento.



SERVICIOS NO INCLUIDOS

Decoración, juegos de living, adornos florales, centros de mesas y caminos, organizador de eventos.





 (0342) 4120 800

 (0342) 155 235784

 info@bavieraeventos.com

 Primera Junta 3130 – Santa Fe

www.bavieraeventos.com