

CATERING | ESTILO MESAS TEMATICAS



RECEPCIÓN

sobran los motivos



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



MESAS TEMÁTICAS

sobran los motivos



FIAMBRES VARIOS

- Tablas de quesos
(Azul, Holanda, Pategrás, Gruyere)
- Salame picado fino y grueso
- Lomito ahumado de cerdo y lomo ahumado bondiola
- Aceitunas negras, verdes, verduras encurtidas
- Frutos secos
- Pan de Campo Casero



CAZUELAS ⁽¹⁾

- Pollo a la crema
- Lomo cebollado
- Chop Suey
- Mollejas al champagne
- Riñoncitos al vino blanco
- Risotto de Mariscos

⁽¹⁾ Se deben elegir 3 opciones como máximo.



OMELETTES

- Omelettes preparados a la vista
- Revuelto Gramajo
- Quesos en hebras
- Panceta ahumada y jamón cocido
- Verduras grilladas, cebollas caramelizadas y champiñones fileteados
- Granos de maíz y arvejas



PINCHOS

- Tiritas de pollo y panceta
- Cerdo con barbacoa y cebolla caramelizada
- Dados de Lomo y morrones
- Veggie
- Árabe

() Ver otras opciones en servicios adicionales*

PLATO PRINCIPAL ADULTOS & TEENS (*)

(*) 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



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

sobran los motivos



MESA FAST FOOD (Teen 's)

- Hamburguesas caseras
- Hot Dogs
- Conos de papas fritas.
- Salsas variadas – (mayonesa – ketchup – salsa barbacoa – mostaza).
- Toppings (papas pai – lechuga – tomate – aritos de cebolla).

POSTRE



ADULTOS

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



ADULTOS

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



ADULTOS

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

sobran los motivos



STAND HELADOS TEEN'S

- Variedad de bochas heladas **FREDDO**
- Salsas dulces (chocolate, frutilla, caramelo y dulce de leche)
- Frutas de estación
- Crema chantillí
- Masita crocante
- Toppings (merenguitos, chips de chocolate, crocante de maní, rocklets, cereales bañados en chocolate, daditos de Mantecol)

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

MESA DULCE & TRASNOCHE

sobran los motivos



MESA DULCE – Mini Pastelería

- **Torta Principal simbólica(2 kgs.)**
- **Variedad de Shots** (Tiramisú – Mouse de vainilla con mango – Mix cítrico – Mouse de DdL con bananas caramelizadas – Crema Oreo – Crema de naranja con frutos rojos – Choco blanco, negro y amargo)
- **Mini Tarteletitas** (Lemond Pie – Frutos secos – Bombón)
- Copitos de dulce de leche bañados en chocolate
- Mini pavlova con frutas de estación
- Pastelito de queso y fruta - Mini pirineos
- Rogelitos - Cake Pops - Mini Muffins - Macarrons
- Mini Chocotorta



FINAL DE FIESTA – TRASNOCHE

- Hamburguesas “American Style”
(cheddar, aros de cebolla y panceta crocante)
- Variedad de pizzas en conos individuales
- Panchuques (crepe suíço)
- 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).
- Tragos Futales **SIN ALCOHOL** para los jóvenes

(*) 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 y sillas tijeras blancas laqueadas y/o **juegos de livings**
- Vajilla de porcelana blanca y cristalería

Salón Baviera (Hotel Colón):

- Mesas redondas con mantelería y sillas vestidas blancas y/o **juegos de livings**
- Vajilla de porcelana blanca y cristalería

CONSULTAR POR ENSERES **ESTILO TIFFANY**

PERSONAL

Se dispondrá de todo el personal necesario:

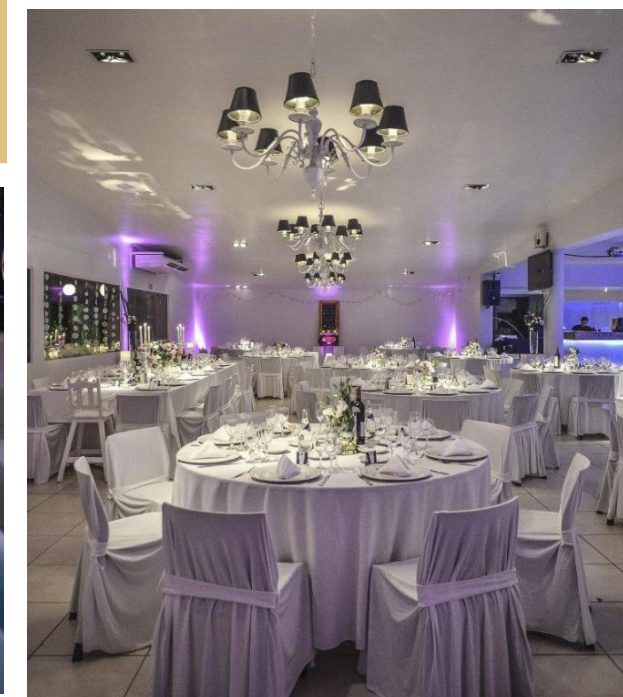
- Maître / Responsable general del servicio gastronómico.
- Plantel de mozos con vestimenta adecuada a la ocasión.
- Barmans y bartender
- Cheff y cocineros profesionales.

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, 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