

CATERING | ESTILO MESAS TEMATICAS



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

MESAS TEMÁTICAS

sobran los motivos

FIAMBRES VARIOS y PINCHOS

- Tablas de quesos
(Azul, Holanda, Pategrás, Gruyere)
- Salame picado fino y grueso
- Lomito ahumado de cerdo, jamón cocido y bondiola
- Panes, encurtidos y pates
- Variedad de pinchos calientes de lomo, cerdo y pollo



TEENS

- Nachos bañados con queso cheddar fundido
- Nuggets de pollo con ketchup y barbacoa
- Papas fritas

PLATO PRINCIPAL ADULTOS & TEENS (*)

(*) Se deberá optar el tipo de carne, salsa y guarnición.

sobran los motivos



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



Lomitos (Teen's)

- Lomitos gratinados a la vista
- Panes caseros
- Salsas varias – (mayonesa – ketchup – salsa barbacoa – mostaza).
- Toppings (papas pai – lechuga – tomate – aritos de cebolla).



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!



STAND HELADOS TEEN'S

Variedad de bochas heladas FREDDO

Toppings y Salsas

- Frutas de estación
- Crema Chantillí
- Masitas crocantes
- Chips de chocolate blancos y negros
- Crocante de maní
- Salsa de Caramelo y Chocolate

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

MESA DULCE & TRASNOCHE

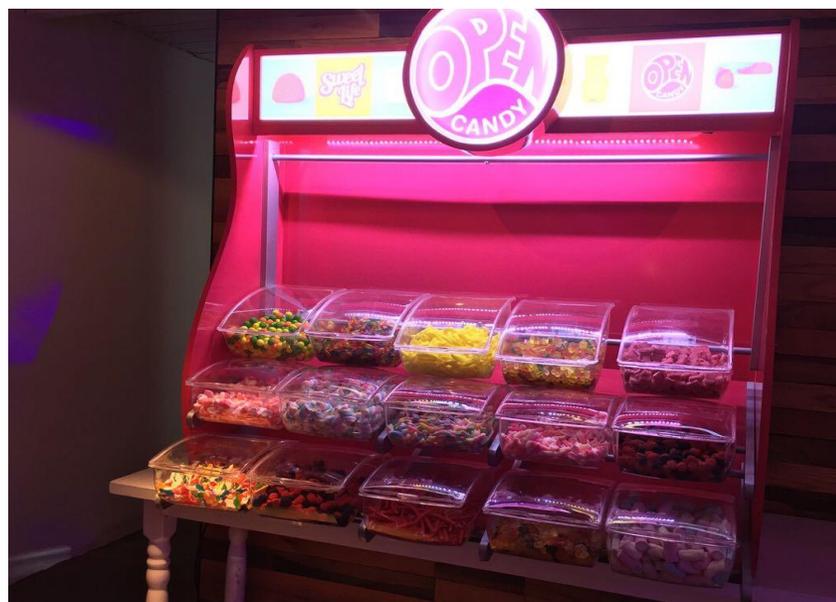
sobran los motivos



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



Open Candy (*)

- Variedad de golosinas (gomitas, marshmallows, chicles, etc.)
- Stand iluminado
- Bolsitas individuales con logo “Open Candy”

() Este servicio dependerá del salón y servicio contratado*

FINAL DE FIESTA

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



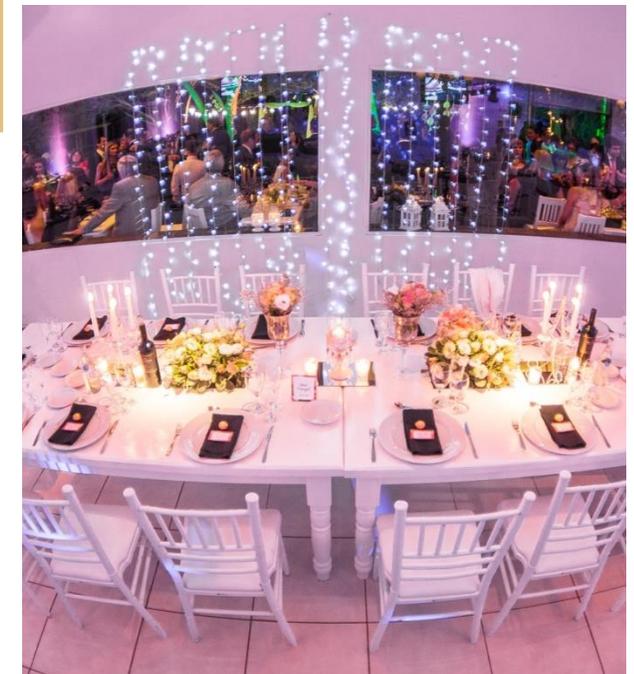
DEGUSTACIÓN

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