

CATERING | **INFORMAL**



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

EMPANADAS

- Árabe
- Cuatro Quesos
- Champiñones y panceta
- Caprese
- Verduras salteadas

FINGER SÁNDWICHES

- Lomitos y bondiolitas fileteadas
- Panes saborizados
- Salsas varias
- Cebolla caramelizada, morrones asados y tomates secos hidratados en oliva

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*

MESAS TEMÁTICAS

sobran los motivos



MESA MEXICANA

- Tacos de pollo
- Tacos de lomo
- Nachos
- Guacamole
- Queso cheddar caliente
- Mayonesa picante

CAZUELAS

- Pollo a la crema
- Lomo cebollado
- Chop Suey

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

PASTAS

- Raviolitos
- Ñoquis de papas
- Salsa Bolognesa
- Salsa Parisien
- Queso parmesano rallado

() Ver otras opciones en servicios adicionales*



MINI DULZURAS

- **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 pirineos
- Mini pavlova con frutas de estación
- Pastelito de queso y fruta
- Rogelitos - Cake Pops - Mini Muffins - Macarrons - Mini Chocotorta



STAND DE HELADOS

Variedad de bochas heladas **FREDDO**

Salsas dulces

- Chocolate | Frutilla
- Caramelo | Dulce de Leche

Toppings

- Frutas de estación
- Crema Chantillí
- Masitas crocantes
- Chips de chocolate blancos y negros
- Crocante de maní
- Rocklets
- Mini Oreos



MOUSSE BAR

Mousses

- Dulce de Leche
- Chocolate
- Crema

Frutas

- Kiwi
- Duraznos
- Frutos Rojos

Toppings

- Mini brownies
- Merenguitos
- Vainillitas



STAND DE CRÊPES DULCES

Crêpes elaborados a la vista

Toppings

- Dulce de leche
- Crema chantilly
- Bananas caramelizadas
- Manzanas asadas

FINAL DE FIESTA

- Hamburguesas “American Style” (cheddar, aros de cebolla y panceta crocante)
- Variedad de pizzas en conos individuales
- Panchuques (crepe suizo)
- 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 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.

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