



MALCOLM

CATERING 



	CLIENTE	SAN ISIDRO PARK
	FECHA	FEBRERO - OCTUBRE 2020
	INVITADOS	150 PERSONAS (BASE MINIMA)
	LUGAR	SAN ISIDRO PARK
	EVENTO	CASAMIENTO

RECEPCION BANDEJEADA

BANDEJEADO DURANTE LA RECEPCION EN BANDEJAS DE DISEÑO



MONTADITOS FRIOS

CEVICHE DE SALMON ROSADO

MINI BAGELS DE SALMON AHUMADO CON QUESO CREMA Y CIBOULLETTE

BRUSQUETA DE QUESO BRIE & MERMELADA DE REMOLACHA

SCON DE PARMESANO CON MOUSSE DE JAMON CRUDO

CHUTNEY DE PERAS Y NUECES SOBRE SABLEÉ CON QUESO AZUL,

CARIBEAN SALAD (GUACAMOLE, ZANAHORIAS, KANIKAMA, CAMARONES Y PALMITOS)



PINCHOS

PINCHOS MEDITERRÁNEOS (CHERRY, BOCONCCINO Y ALBAHACA /

OLIVAS / JAMÓN CRUDO)

PINCHOS DE LOMO & BACON

TEMPURA DE LANGOSTINOS CON SALSA AGRIDULCE

CHIKEN FINGERS CON HONEY MUSTARD

SORRENTINOS CROCANTES DE MUZZARELLA & JAMON



MONTADITOS CALIENTES

HAMBURGUESITAS CON CHEDDAR Y BBQ SOUCE

MINI QUICHE LORRAINE

EMPANADITAS SALTEÑAS DE CARNE CON SALSA CRIOLLA

WRAPS DE POLLO, RUCULA QUESO CREMA & TOMATES SECOS

PHILOS DE ESPINACA



SUSHI

(CON SALSA DE SOJA, WASABI Y PALITOS CHINOS, BANDEJEADO)

SASHIMI PIEZAS DE SALMÓN / NEW YORK ROLL SALMÓN ROSADO

FRESCO – PEPINO JAPONÉS Y PALTA / PHILADELFA SALMÓN

AHUMADO CON QUESO / MAKI ARROLLADO DE ARROZ CON

SALMÓN ROSADO FRESCO / NIGIRIS BOCADITOS DE ARROZ CUBIERTOS

DE SALMÓN ROSADO

MESAS PUNTUALES RECEPCION

INCLUIDAS 2-3 A ELECCION



QUESOS & FIAMBRES

PATA DE JAMON CRUDO FILETEADA A LA VISTA CON VARIEDAD DE QUESOS Y FIAMBRES COM PANES SABORIZADOS, GRISINES DE QUESO, TOSTADAS Y DIPS



CRIOLLA

PROVOLETA – CHORICITOS CRIOLLOS – MOLLEJAS – MATAMBRITO DE CERDO SERVIDO CON VARIEDAD DE PANES, CRIOLLA, CHIMICHURRI Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS



MEXICAN

FAJITAS DE LOMO Y POLLO SOBRE TACOS DE MAIZ CASEROS NACHOS COM GUACAMOLE, FILETO CON CHILI Y QUESO CREMA CON LIMON



PERUANA

LOMO SALTADO CON CEBOLLA DE VERDEO, GAJOS DE TOMATES NATURALES Y PAPAS CUÑA. / AJI DE GALLINA ACOMPAÑADO CON ARROZ BLANCO CON DIPS DE CREMA DE ESPINACAS, DE CHOCLO Y HUANCAÍNA.



MEDITERRANEA

PAELLA A DE MARISCOS (CAMARONES, MEJILLONES, CALAMARES, LANGOSTINOS, MERO) TORTILLAS ESPAÑOLAS



CARNES BRASEADAS

BONDIOLA & COLITA DE CUADRIL EN COCCION LENTA FILETEADAS A LA VISTA CON DISTINTOS PANES CASEROS Y SALSA AGRIDULCE – CHIMICHURRY – CRIOLLA - CEBOLLAS AL MALBEC



ITALIAN PASTAS

ÑOQUIS DE PAPA E CON BOLOGNESA / RAVIOLES VERDES CON SUAVE SALSA DE CUATRO QUESOS (GRUYER, ROQUEFORT, PARMESANO Y FONTINA) / CREPPES DE CALABAZA, MUZZARELLA Y CHOCLO CON CREMA DE CHAMPIGNONES.



SALAD BAR

ITALIAN SALAD – RUCULA & BRIE – CESAR SALAD - ZAPALLO ASADO , ESPINACAS Y QUESO - DIPS , SALSAS & SEMILLAS

PLATO PRINCIPAL



STAND UP

SERVICIO STAN UP (VARIEDAD DE MENU ESTILO BUFFET O 2 OPCIONES BANDEJEADAS)

RINCON CLASICO

LOMO MALBEC

EN REDUCCIÓN DE SALSA MALBEC CON PAPA ROESTI BABY

POLLO A LAS TRES MOSTAZAS

BOCADITOS DE POLLO EN SALSA DE TRES MOSTAZAS (ROSA, VERDE Y DIJÓN)

CON CON PAPAS DAUPHINE.

ITALIAN PASTAS

ÑOQUIS DE ESPINACA EN SUAVE SALSA DE CUATRO QUESOS (GRUYER,

ROQUEFORT, PARMESANO Y FONTINA)

RAVIOLES DE VERDURA EN SALSA DE LA HUERTA

CREPITOS DE CALABAZA CON SALSA DE CHAMPIGNONES.

RINCON TRADICIONAL

BRASEADO DE OJO DE BIFE, SALSA DE HONGOS Y PORTOBELLOS CON PAPAS

AL ROMERO Y ENSALADA DE RÚCULA, QUESO BRIE Y TOMATES SECOS.

POLLO EN SALSA A BASE DE CREMA Y PANCETA, ESPINACAS CUATRO

QUESOS Y MINI PAPA RÖESTI

RINCON AMERICANO

BBQ RIBS, PAPAS CON CHEDDAR Y CROCANTE DE PANCETA CON

ENSALADA COLESLAW.

PHILLY DE BONDIOLA CON PURÉ DE BATATAS CARMELIZADO.



PLATO PRINCIPAL

UNA OPCION A ELECCIÓN

LOMO MALBEC & BACON

MEDALLÓN DE LOMO ENVUELTO EN PANCETA, REDUCCIÓN DE MALBEC,

CON SALTEADO DE VEGETALES Y PAPA SUIZA. (ADICIONAL \$50)

NUESTRO CHICKEN

POLLO RELLENO CON MOUSSE DE PUERROS, JAMÓN, MUZZARELLA EN

SALSA A BASE DE PANCETA, ESPINACAS CUATRO QUESOS Y PAPA RÖESTI.

BRASEADO DE OJO BIFE

OJO DE BIFE RASEADO AL OPORTO Y PORTOBELLOS, ENSALADA DE RÚCULA,

QUESO BRIE Y TOMATES SECOS CON REDUCCIÓN DE ACCETO Y PAPA SUIZA.

BBQ RIBBS

BBQ RIBBS CON PAPA HASSELBACK Y COLESLAW.

BONDIOLA DE CERDO

BONDIOLITAS EN SALSA DE ACETO Y MIEL, PURÉ DE BATATAS

CARMELIZADAS Y SOUFLÉ DE CALABAZA GRATINADO.

TRES MOSTAZAS

POLLO CON PERAS Y MUZZARELLA EN SALSA DE TRES MOSTAZAS (ROSA,

VERDE Y DIJÓN) CON PAPAS DAUPHINE Y PURE DE ZANAHORIAS

CARMELIZADAS.



POSTRE

POSTRE & CAFE UNA OPCION A ELECCIÓN

MARQUISE DE CHOCOLATE

MARQUISE DE CHOCOLATE CON CREMA CHANTILLY, HELADO DE FRAMBUESA E HILOS DE CHOCOLATE.

COPA OREO

OREOS, MERENGUITOS, HELADO DE CHOCOLATE, SALSA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE.

BANANA BREAD

BUDÍN DE BANANA, HELADO DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE Y NUECES.

CRUMBLE DE MANZANA

CON HELADO DE CREMA Y SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE.

IMPERIAL DE FRUTOS ROJOS

MERENGUITOS, CREMA, FRUTILLAS, HELADO DE CREMA Y FRUTOS ROJOS.

CLASICO

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE & CREMA .



MESA DE POSTRES

MESA DE TORTAS & TARTAS

TARTA DE FRUTILLA - TARTA MANZANA - CHEESECAKE DE MARACUYA –
HAVANETTE DE CHOCOLATE BLANCO - LEMON PIE - CHEESE CAKE CON
FRUTOS DEL BOSQUE – HAVANETTE DE CHOCOLATE NEGRO - TORTA DE MOUSSE
DE DULCE DE LECHE - CHOCOTORTA - OREOTORTA - TORTA DE BROWNIE -
MARQUISE DE CHOCOLATE - ROGEL - ALPINA

HELADOS & PANQUEQUES

BOCHITAS DE HELADOS DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE Y FRUTILLA CON
SALSAS DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE Y FRUTOS ROJOS
PANQUEQUES
PANQUEQUES RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON HILOS DE CHOCOLATE

FRUTAS & DULCES

FRUTAS FRESCAS DE ESTACION – BROCHETTE DE FRUTAS
SHOTS INDIVIDUALES: MOUSSE DE DULCE DE LECHE – MOUSSE DE
CHOCOLATE – MINI IMPERIALES - CUPCAKES- POPS

TORTA DE CASAMIENTO (1 a elección)

ROSE CAKE / BIZCOCHUELO /ROGEL CON BOUQUET
TORTAS ESPECIALES (SE COTIZAN APARTE)



MENU ESPECIALES



CONTAMOS CON MENU ESPECIALES PARA CELIACOS, DIABÉTICOS,
VEGETARIANOS



FIN DE FIESTA

UNO A ELECCION

PIZZAS

VARIEDAD DE PIZZAS CROCANTES Y FINITAS DE DISTINTOS GUSTOS.

PERNIL DE CERDO

FILLETEADO A LA VISTA CON PANCITOS CASEROS Y SALSAS.

MINI HAMBURGUESAS

MINI HAMBURGUESAS CON QUESO CHEDDAR Y SALSA DE BBQ.

SHOW DE PANCHOS

PANCHOS ALEMANES PAPAS PAI, DIFERENTES SALSAS, MOSTAZA, KETCHUP, MAYONESA

PHILLY DE BONDIOLA

SÁNDWICH DE BONDIOLA DESMECHADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y QUESO CHEDDAR.



BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS (LINEA COCA COLA)

JUGO NARANJA

AGUA CON GAS

AGUA SIN GAS



PROPUESTA

PRESUPUESTO INCLUYE

RECEPCION

MONTADITOS FRIOS Y CALIENTES – PINCHOS – SUSHI

MESAS PUNTUALES DEL COCKTAIL

PLATO PRINCIPAL & POSTRE (1 A ELECCION)

CAFÉ CON BOCADITOS

MESA DE POSTRES Y TORTA DE CASAMIENTO

FIN DE FIESTA

BEBIDAS SIN ALCOHOL

VAJILLA COMPLETA & MANTELERIA (FUNDAS INCLUIDAS SIN CARGO)

PERSONAL Supervisor – Maitre – Camareras (1 Cada 10) – Jefe De

Cocina – Ayudantes - Recepcionistas

POR PERSONA: \$ 1.815 + IVA

FEBRERO – JUNIO 2020

POR PERSONA: \$ 1.925 + IVA

JULIO – NOVIEMBRE 2020



VINOS & CHAMPAGNE

OPCION 1

BODEGA
DEL FIN DEL MUNDO
PATAGONIA ARGENTINA

Champagne E. Brut Del Fin del Mundo
Reserva Del Fin del Mundo - Malbec
Reserva Del Fin del Mundo Chardonnay

POR PERSONA: \$ 213

OPCION 2

BODEGA
DEL FIN DEL MUNDO
PATAGONIA ARGENTINA

Champagne Brut Nature Fin del Mundo
FIN - Malbec
Reserva Del Fin del Mundo Chardonnay

POR PERSONA: \$ 276

OPCION 3



Champagne Extra Brut Nieto Senetiner
Nieto Senetiner Malbec
Nieto Senetiner Chardonnay

POR PERSONA: \$ 207

OPCION 4



Champagne Extra Brut Nieto Senetiner
Don Nicanor Malbec
Don Nicanor Chardonnay

POR PERSONA: \$ 247

OPCION 5



Alamos Extra Brut Catena Zapata
Alamos Malbec
Alamos Chardonnay

POR PERSONA: \$ 224

OPCION 6



Champagne Saint Felicien Brut Nature
Saint Felicien Malbec
Saint Felicien Chardonnay

POR PERSONA: \$ 293

OPCION 7



Champagne Finca la Linda Extra Brut
Finca La Linda Malbec
Finca La Linda Chardonnay

POR PERSONA: \$ 201

OPCION 8



Champagne Luigi Bosca Extra Brut
Luigi Bosca Malbec
Luigi Bosca Chardonnay

POR PERSONA: \$ 274

NICOLAS AVELLANEDA 1373 SAN ISIDRO



BARRA PREMIUM

BARCODE
BARRAS PARA EVENTOS

CAIPIRIÑA - CAIPIROSKA - CAIPIROSKA MARACUYA Y FRUTALES
DAIQUIRIS - FERNET COLA - APPLE RED - CUBA LIBRE - GIN TONIC -
CYNAR JULEP - WHISCOLA - MOJITO - NEGRONI
CAMPARI - APERTIVOS - WHISKY
CERVEZA PORRON



POR PERSONA: \$ 460

ELECCION DE BARRA SUJETO A DISPONIBILIDAD AL CONTRATAR EL
SERVICIO

MENU PARA CHICOS

CHIKEN FINGER CON BBQ Y PAPAS FRITAS

MINI BURGUER CON QUESO Y PAPAS

MENOR DE 10 AÑOS : 50% VALOR CUBIERTO

INVITADOS A BAILAR

SE BONIFICARA EL 30% DE LOS INVITADOS A BAILARE , EN CONCEPTO
DE MESA DE POSTRES, FIN DE FIESTA Y BEBIDA. EL RESTO ABONA:

POR PERSONA: \$ 480 + IVA

4836-1118 / 4732-2418

info@malcolmcaterring.com.ar



CONDICIONES GENERALES

INCIDENCIA EN EL PRECIO

Cada presupuesto esta basado en la fecha en que se lleva a cabo el evento, el salón donde se realiza, y la cantidad de invitados detallada en el mismo. Si por alguna razón alguno de estos puntos se modifica, el costo del servicio probablemente se vea modificado.

FORMA DE PAGO

Seña mínima del 30% al contratar el servicio. El saldo restante se modificará al 3% mensual desde la fecha de emisión del mismo de enviado este presupuesto y deberá abonarse 7 días antes del evento. El pago de la seña en el momento de la contratación, reserva la fecha del evento. Los valores son mas IVA.

DURACIÓN DEL SERVICIO

La contratación de nuestro servicio contempla 12 hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 8 hs. de atención durante el evento + 4hs. de armado y desarme. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado se deberá abonar un extra por persona.

DESCORCHE

En caso de que el VINO & CHAMPAGNE sea provisto por el cliente se cobraran \$ 50 por persona en concepto de descorche.

UPGRADE



@malcolmcatering



Malcolm Catering

www.malcolmcatering.com.ar



NICOLAS AVELLANEDA 1373 SAN ISIDRO



4836-1118 / 4732-2418



info@malcolmcatering.com.ar