



TEIST
CATERING



Menú Finger Food

Propuesta

- Finger- Food Fríos.
- Finger- Food Calientes.
- Estaciones.
- Principal en Cazuelas.
- Postre.
- Mesa Dulce.
- Fin de Fiesta.
- Bebidas Sin Alcohol.
- Isla de Cafetería.

- Supervisión de todo el Evento.
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.
Maitre Principal.
- Servicio de 1 Mozo cada 15 Invitados.
- Vajilla y Cristalería (no incluye vajilla y cristalería de mesa).
- Mantelería (no incluye mantelería de mesa).
- Mesas para el servicio y de apoyo.
- Pan y mesa de acompañamiento.

Presupuesto

- FingerFood Frío.
- FingerFood Caliente.
- Estaciones temáticas.
- Principal en Cazuelas.
- Postre.
- Mesa Dulce.
- Fin de Fiesta.
- Bebidas Sin Alcohol.
- Isla de Cafetería.
- Supervisión de todo el Evento.
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.
- Maitre Principal.
- Servicio de 1 Mozo cada 15 Invitados.
- Vajilla y Cristalería
- Mantelería
- Mesas para el servicio y de apoyo.
- Pan y mesa de acompañamiento.

| | |
|-----------------|----------|
| Entre 50 y 100 | \$ 3.255 |
| Entre 100 y 150 | \$ 2.564 |
| Entre 150 y 200 | \$ 2.422 |
| Entre 200 y 250 | \$ 2.140 |
| Entre 250 y 300 | \$ 2.079 |
| Entre 300 y 400 | \$ 1.941 |
| Mas de 400 | \$ 1.791 |

En Detalle

FINGER FOOD FRÍOS

- Cookie de Sésamo con Salmón Ahumado y Queso Crema
- Mix de Quesos sobre cookie silvestre.
- Cono de ensalada Caesar.
- Bocado de Queso Brie agridulce.
- Masa briseé con Camarones y Guacamol
- Brusqueta de pate casero y polvo de almendras

FINGER FOOD CALIENTES

- Pincho de Langostino con mayonesa de curry
- Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero.
- Empanadita de Goulash
- Satay de morcilla con verdeo.
- Pincho Chicken Bacon
- Sorrentino Frito con Crema Azul
- Pincho de queso con salsa pomodoro casera.

Estaciones



ESTACIÓN MEX & JUANA

- Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes
- Relleno de Fajitas de Pollo agridulce
- Relleno de tacos de carne
- Clásico Guacamole, Salsa Cheddar, Nachos y salsa picante

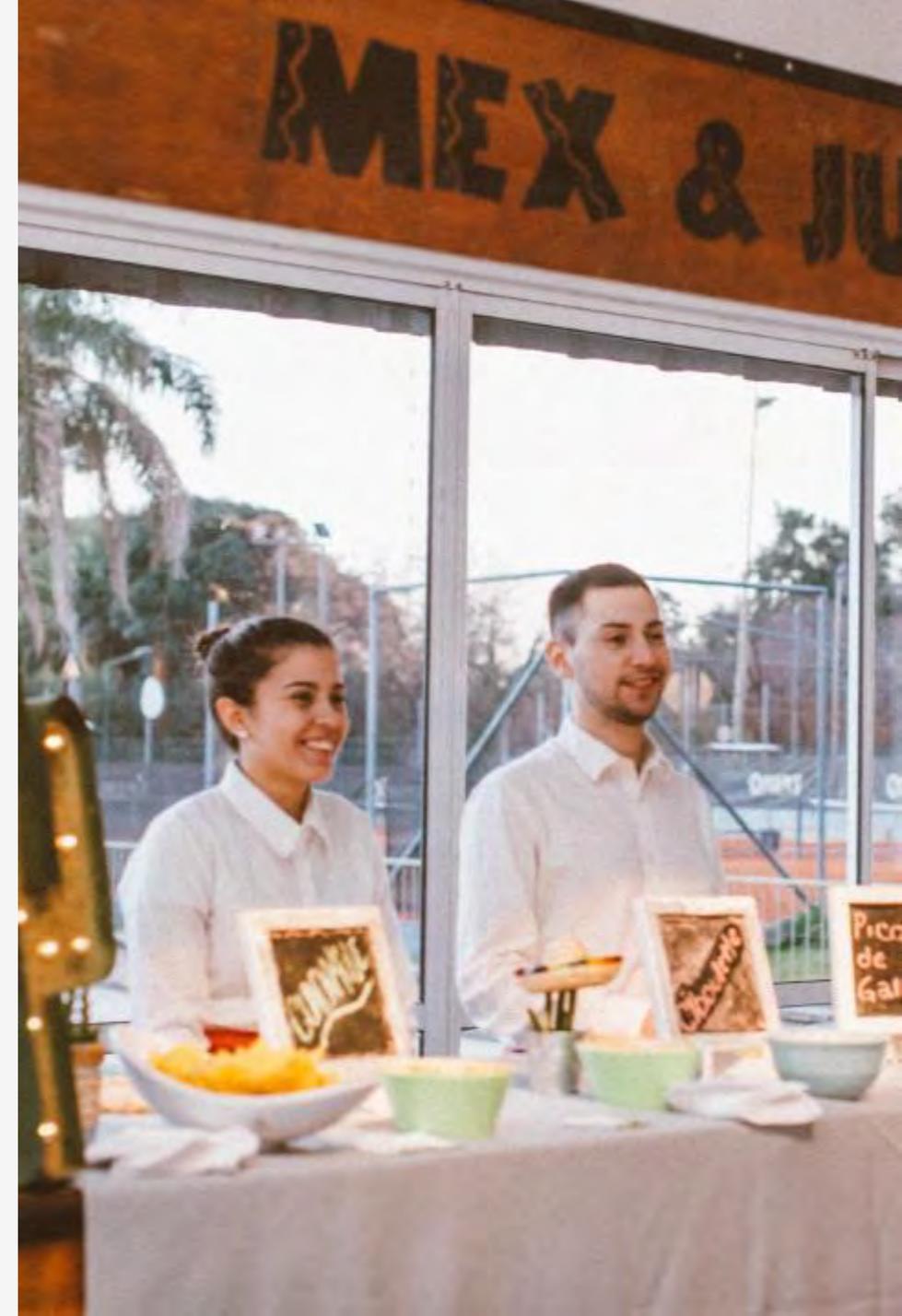
ESTACIÓN A LAS BRASAS

(PRESENTADO EN BRASEROS DE DISCO DE ARADO)

- Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce
- Mix de achuras
- Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero
- Bocado de ternera
- Verduras asadas
- Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva.

ESTACIÓN GRAMAJO

- Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso mozzarella, jamón cocido, arvejas y lluvia de papas pay.



ESTACIÓN FRESCA Y NATURAL

- De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie.
Acompañado con vinagreta de limón
- Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella.
Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta
- Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta
- Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado
- Jugo de pomelo con rodajas de naranja

ESTACIÓN LA CREPERÍA

- Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada
- Crepe Capresse, verde con tomate y queso

ESTACIÓN ITALIANA

- Ravioles de Verdura con crema de hongos
- Penne Rigatte con salsa parisienne
- Queso parmesano rayado
- Panes saborizados

ESTACIÓN PERNIL

- Pernil de Cerdo o de Ternera
- Salsas y Aderezos
- Figacitas de manteca

ESTACIÓN DE MAR

- Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones

Estaciones Opcionales

ESTACIÓN PAMPEANA Adicional \$120 por persona

- Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul)
- Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado)
- Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada)
- Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos negros)



ESTACIÓN SUSHI Adicional \$180 - 4 Piezas por persona

- Nigiri pescado blanco y Salmón
- New york Roll (Salmón, Queso, Palta)
- California Roll (Kanikama y Palta)
- Roll Soft Salmón (Salmón cocido, verdeo y Queso).

ESTACIÓN NORUEGA Adicional \$150 por persona

- Gravlax de Salmón en manteca de eneldo, presentado en sashimis
- Ceviche blanco
- Ceviche rosado
- Crocante de Rabas



PRINCIPAL EN CAZUELA CASERA

- Pulled-Pork - "Bondiola Braseada con BBQ sobre batatas crocantes"
- Pollo al curry - "Pollo cocido en crema de curry sobre papas crocantes"
- Goulash- "Clásico ragout húngaro de ternera sobre papas crocantes"
- Humita - "Clásica cazuela norteña de choclo, calabaza y queso fresco con maíz crocante"

POSTRE

- Brownie de chocolate con helado de crema, culis de moras sobre colchón de dulce de leche
- Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues
- Vaso de Banana Split, helado de crema americana, merenguitos, banana fresca y chips de banana
- Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos.



Bebidas

- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola).
- Jugo de Naranja.
- Agua con y sin gas.

Isla de café

- Servicio de cafetería.
- Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Té frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo, Té común).
- Variedad de Bocaditos Dulces: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez.
- Nesspreso: Consultar Adicional



Mesa de dulces

Variedad de tortas:

- Lemon pie.
- Chocotorta
- Torta brownie con merengue.
- Torta Cheese-cake maracuyá.
- Torta Rogel
- Torta Mousse de Chocolate
- Torta Key-lime pie

Sweet-Fingers:

- Shots de Cheesecake
- Shots de Mousse de Chocolate con Naranja
- Shots de tiramisú.
- Shots de Key Lime Pie
- Finger de Frutilla
- Finger de brownie
- Finger de Lemon
- Mini rogel
- Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).
- Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana.
- Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche.



FIN DE FIESTA

- Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Capresse.

MENU ESPECIAL

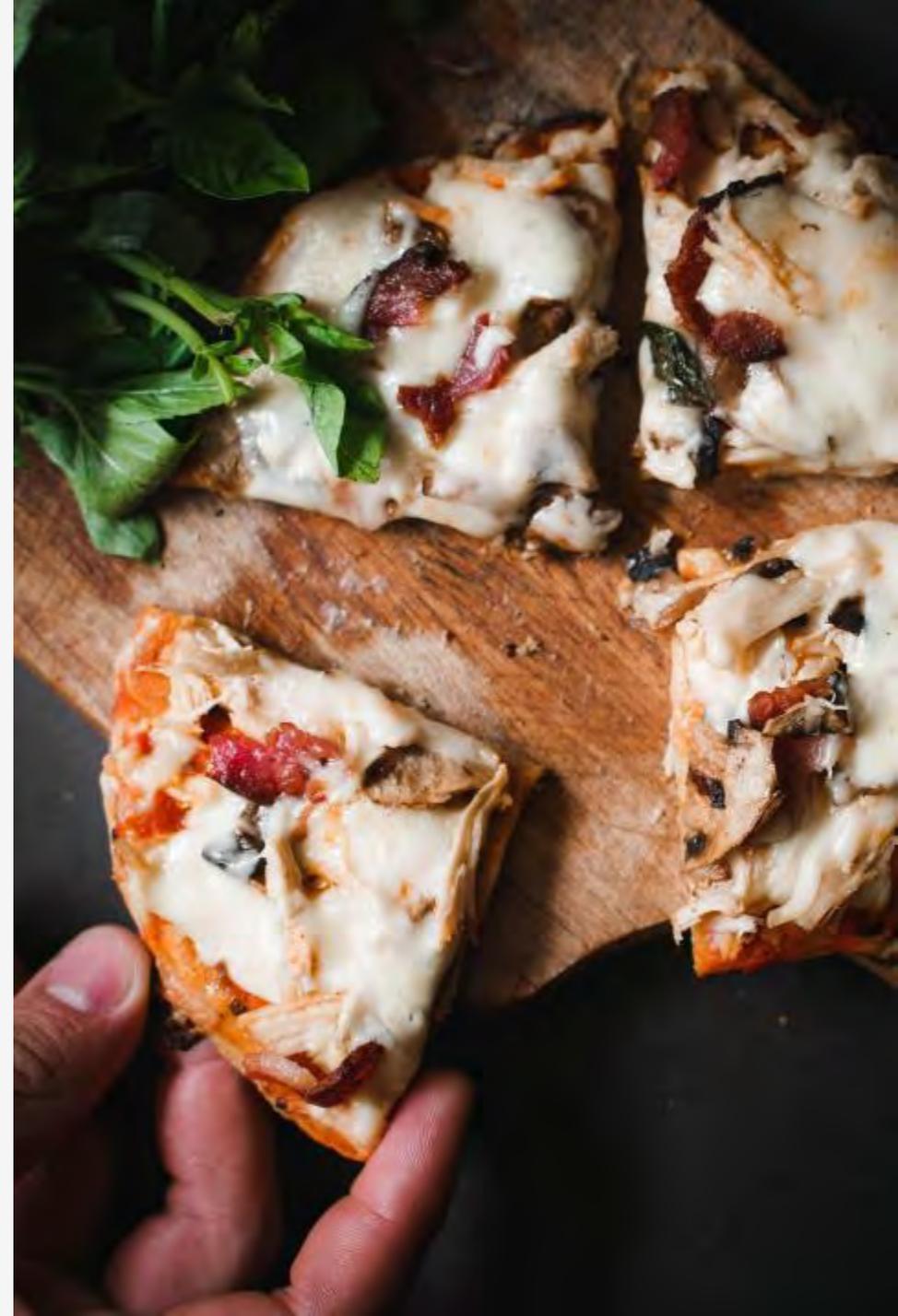
- Vegetariano: Lasagna vegetariana
- Celíacos: Platos apto TACC
- Infantil: Chickenfingers con papas cuña
- Menú especial: Vegano, Kosher y otros, con costo adicional

Adicionales a Convenir

- Descorche: \$ 64 por persona

INVITADOS DESPUÉS DEL POSTRE

- Abonarán \$480 (en concepto de bebidas con y sin Alcohol, mesa dulce y fin de fiesta) más el 100% de la barra contratada.
- Contratando la barra y el vino y champagne se bonificará el 20% de la lista de invitados después de las 0:00 hrs.



Torta especial

Clásica: \$5400

- Bizcochuelo de vainilla o chocolate con relleno a elección, cobertura de merengue italiano.
- Bouquet de flores naturales.

Chocotorta: \$6200

- Clásicas galletitas de chocolate humedecidas con café, con suave crema de dulce de leche y queso crema. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.

Alfajor Rogel: \$6200

- Finas capas de masa crocante, intercaladas con dulce de leche. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.



Carta de Vino y Champagne

UNA BODEGA A ELECCIÓN

RUTINI

- Rutini Malbec & Cabernet
- Rutini Chardonnay
- Rutini Extra Brut

\$450 por persona



TRUMPETER

- Trumpeter Malbec
- Trumpeter Chardonnay
- Trumpeter Extra Brut

\$280 por persona



LUGI BOSCA

- Luigi Bosca Malbec
- Luigi Bosca Chardonnay
- Luigi Bosca Cuvée Extra Brut

\$380 por persona



BODEGA SALETEIN

- Salentein Malbec
- Salentein Chardonnay
- Salentein Extra Brut

\$280 por persona



Carta de Vino y Champagne

UNA BODEGA A ELECCIÓN

NIETO SENETINER

- Nieto Senetiner Malbec
- Nieto S. Chardonnay
- Nieto Senetiner Extra Brut

\$240 por persona



NAVARRO CORREAS

- Navarro Correas C. Privada Malbec
- Navarro Correas Chardonnay
- Navarro Correas Extra Brut

\$220 por persona



FINCA LA LINDA LUGI BOSCA

- Finca La Linda Malbec & Cabernet
- Finca La Linda Chardonnay
- Finca La Linda Extra Brut

\$220 por persona



LOS ÁRBOLES NAVARRO CORREAS

- Los Árboles Malbec
- Los Árboles Chardonnay
- Navarro Correas Extra Brut

\$180 por persona





Barra Premium

CERVEZA: Porrón Quilmes

TEQUILA: El Jimador

WHISKY: J&B

TRAGOS

- Fernet Cola

Hielo + Fernet Branca + Coca Cola

- Cuba Libre

Hielo + Ron Capitán Morgan + Coca Cola

- Caipirísima

Hielo + Ron Capitán Morgan + azúcar + lima

- Caipiroska

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + lima

- Caipi Maracuyá

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + maracuyá

Mojito: Ron Havana

- Capi Frutos Rojos

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + frutos rojos

- Gin Tonic

Hielo + Gin Gordon + tónica + lima

- Gin Tonic Pepino

Hielo + Gin Gordon + tónica + pepino

- Julep

Hielo + Gancia + menta + azúcar + pomelo

- Cynar Julep

Hielo + Cynar + menta + azúcar + pomelo

- Campari con Naranja

Hielo + Campari + jugo de naranja + tónica

- Spritz

Hielo + Aperol + jugo de naranja + champagne



Barra Simple



Cerveza: Porrón Quilmes
Fernet: Fernet Branca
Cuba Libre: Ron Capitán Morgan
Campari con Naranja
Gin Tonic: Gin Gordon
Gin Tonic Pepino: Gin Gordon
Whisky con hielo: J&B

ADICIONALES:

Porrón Stella/ Heineken: \$60
Porrón Grolsh: \$70
Patagonia Tirada: \$170
Vodka Absolut: \$140
Gin Bombay: \$120
Jaggermeister: \$80
Johnny Walker Red Label: \$75

SERVICIO BARRA PREMIUM: \$530 POR PERSONA.

SERVICIO BARRA SIMPLE: \$500 POR PERSONA.



CONDICIONES GENERALES

- El IVA no está incluido en los valores cotizados y se adicionará sólo en el caso de requerir factura
- Los viáticos de toda la logística no están incluidos.
- El precio será ajustado al 3%, en caso de que la inflación sea mayor o menor se ajustará según el Índice de Precios al Consumidor. Según el IPC (Índice de Precios al Consumidor).
- Forma de pago: 30% al confirmar formalmente el presupuesto y el saldo quince (15) días hábiles antes de la realización del evento.
- Los menores de 6 años no abonan cubierto. De 7 a 12 años abonan el 50% del valor total del cubierto. Los mayores de 13 abonan la totalidad del cubierto.
- El precio está basado en la cantidad de invitados detallada en el mismo. Si la cantidad de invitados se reduce, el costo del servicio aumentará en la misma proporción que los invitados disminuidos (si reduce el 10% de los invitados, aumenta el 10% del precio por persona).
- El cliente deberá confirmar la cantidad de invitados quince (15) días hábiles antes de la realización del evento. En caso de reducir el número de invitados pasada esta fecha, no se reduce el valor del evento.
- Todo costo adicional (canon o derecho de uso de cocina, entre otros) que el salón cobre al catering, deberá ser abonado por el cliente
- Podrán realizarse cambios en el menú y el servicio hasta catorce (15) días hábiles antes de la realización del evento.
- Todos nuestros empleados están asegurados por la firma Mapfre Seguros
- Si la empresa provee las bebidas alcohólicas el excedente será retirado por la misma.
- En caso que el cliente provea vino & champagne, se cobrará un adicional de \$64.- en concepto de descorche, enfriado, servicio y cristalería adicional.
- En caso de cancelación del evento por causas ajenas a nuestra empresa, la reserva será retenida íntegramente como gasto, ya que dicha fecha quedará bloqueada definitivamente para nuestra actividad
- Para la mejor organización del evento, se solicita entregar la información sobre armado del salón y las listas de invitados con 96 hs mínimas de anticipación al evento. El plano de armado, listado de invitados y su ubicación.
- La contratación de nuestro servicio contempla 12 hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 8 hs. de atención durante el evento + 4 hs. de armado y desarme. En caso de superar esta estimación, se cobrará un costo de \$ 80 por persona (por hora).
- Este presupuesto tiene validez por 15 días

A los ... de de 201..... dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....
TEIST CATERING

.....
CLIENTE





 (011) 5238 6410



www.teist.com.ar



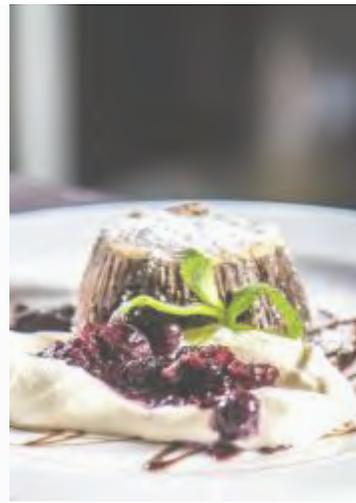
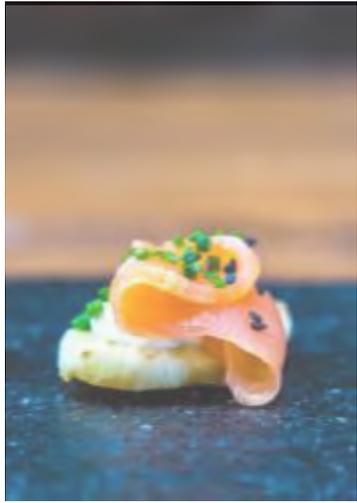
info@teist.com.ar



[/teist_catering](https://www.instagram.com/teist_catering)



[/teistcatering](https://www.facebook.com/teistcatering)





MENÚ FORMAL

- Finger Food Fríos y Calientes
- Estaciones temáticas.
- Principal a elección.
- Postre.
- Mesa Dulce y Cafetería
- Fin de Fiesta..
- Bebidas Sin Alcohol.
- Supervisión de todo el Evento.
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.
- Maitre Principal.
- Servicio de 1 Mozo cada 10 Invitados.
- Vajilla, Cristalería y Mantelería

PRESUPUESTO

- FingerFood Frío.
- FingerFood Caliente.
- Estaciones temáticas.
- Principal en Cazuelas.
- Postre.
- Mesa Dulce.
- Fin de Fiesta.
- Bebidas Sin Alcohol.
- Isla de Cafetería.
- Supervisión de todo el Evento.
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.
- Maitre Principal.
- Servicio de 1 Mozo cada 10 Invitados.
- Vajilla y Cristalería (no incluye vajilla y cristalería de mesa).
- Mantelería (no incluye mantelería de mesa).
- Mesas para el servicio y de apoyo.
- Pan y mesa de acompañamiento.

MENÚ FORMAL

| | |
|-----------------|----------|
| Entre 50 y 100 | \$ 3.645 |
| Entre 100 y 150 | \$ 2.811 |
| Entre 150 y 200 | \$ 2.561 |
| Entre 200 y 250 | \$ 2.358 |
| Entre 250 y 300 | \$ 2.197 |
| Entre 300 y 400 | \$ 2.154 |
| Mas de 400 | \$ 1.989 |

DETALLE DEL MENÚ

FINGER FOOD FRÍOS

- Cookie de Sésamo con Salmón Ahumado y Queso Crema
- Mix de Quesos sobre cookie silvestre.
- Cono de ensalada Caesar.
- Bocado de Queso Brie agridulce.
- Masa briseé con Camarones y Guacamol
- Brusqueta de pate casero y polvo de almendras

FINGER FOOD CALIENTES

- Pincho de Langostino con mayonesa de curry
- Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero.
- Empanadita de Goulash
- Satay de morcilla con verdeo.
- Pincho Chicken Bacon
- Sorrentino Frito con Crema Azul
- Pincho de queso con salsa pomodoro casera.

ESTACIONES



ESTACIÓN MEX & JUANA

- Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes
- Relleno de Fajitas de Pollo agridulce
- Relleno de tacos de carne
- Clásico Guacamole, Salsa Cheddar, Nachos y salsa picante

ESTACIÓN A LAS BRASAS

(PRESENTADO EN BRASEROS DE DISCO DE ARADO)

- Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce
- Mix de achuras
- Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero
- Bocado de ternera
- Verduras asadas
- Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva

ESTACIÓN GRAMAJO

- Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso mozzarella, jamón cocido, arvejas y lluvia de papas pay



ESTACIÓN FRESCA Y NATURAL

- De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie.
Acompañado con vinagreta de limón
- Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella.
Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta
- Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta
- Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado
- Jugo de pomelo con rodajas de naranja

ESTACIÓN LA CREPERÍA

- Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada
- Crepe Capresse, verde con tomate y queso

ESTACIÓN ITALIANA

- Ravioles de Verdura con crema de hongos
- Penne Rigatte con salsa parisienne
- Queso parmesano rayado
- Panes saborizados

ESTACIÓN PERNIL

- Pernil de Cerdo o de Ternera
- Salsas y Aderezos
- Figacitas de manteca

ESTACIÓN DE MAR

- Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones

ESTACIONES OPCIONALES

ESTACIÓN PAMPEANA

Adicional \$120 por persona

- Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul)
- Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado)
- Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada)
- Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos negros)



ESTACIÓN SUSHI

Adicional \$180 - 4 piezas por persona

- Nigiri pescado blanco y Salmón
- New york Roll (Salmón, Queso, Palta)
- California Roll (Kanikama y Palta)
- Roll Soft Salmón (Salmón cocido, verdeo y Queso)

ESTACIÓN NORUEGA

Adicional \$150 por persona

- Gravlax de Salmón en manteca de eneldo, presentado en sashimis
- Ceviche blanco
- Ceviche rosado
- Crocante de Rabas



PLATO PRINCIPAL

Uno a elección

- **Ternera** - Ojo de bife braseado bañado en reducción, puré rústico y mix de verdes con calabaza asada (sin TACC)
- **PulledPork** - Bondiola braseada en salsa BBQ, batata crocante y tomates cherry con aceite albahaca
- **Pollo** - Pechuga relleno sobre papa crocante y mix de verdes con tomates cherry y láminas de queso (aderezo agridulce)
- **Bondiola** - Cerdo con salsa de mostaza, papa hasselback y coleslaw (sin TACC)
- **Milanesa Gourmet** - Milanesa de Lomo con salsa blanca, puerros y panceta, acompañada de papas cuña y hojas verdes.
- **Milanesa Napolitana** - Milanesa de Lomo con salsa de tomate y queso, acompañada de papas cuña y hojas verdes
- **Lomo** - Medallón de lomo con reducción de casis papa duffin y chutney de cebollas - Adicionar \$24



POSTRE

Uno a elección

- Volcán de chocolate con helado de crema, coulis de mora sobre tierra de cacao
- Volcán de dulce de leche con helado de crema, salsa de chocolate
- Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues
- Vaso de Banana Split, helado de dulce de leche, merenguitos, banana fresca y chips de banana

BEBIDAS

- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola)
- Jugo de Naranja
- Agua con y sin gas

ISLA DE CAFÉ

- Servicio de cafetería
- Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Té frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo, Té común)
- Variedad de Bocaditos Dulces: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez
- Nesspreso: Consultar Adicional



MESA DE DULCES

VARIEDAD DE TORTAS

- Lemon pie
- Chocotorta
- Torta brownie con merengue
- Torta Cheese-cake maracuyá
- Torta Rogel
- Torta Mousse de Chocolate
- Torta Key-lime pie

SWEET FINGERS

- Shots de Cheesecake
- Shots de Mousse de Chocolate con Naranja
- Shots de tiramisú.
- Shots de Key Lime Pie
- Finger de Frutilla
- Finger de brownie
- Finger de Lemon
- Mini rogel
- Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).
- Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana
- Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche



FIN DE FIESTA

- Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Capresse.

MENU ESPECIAL

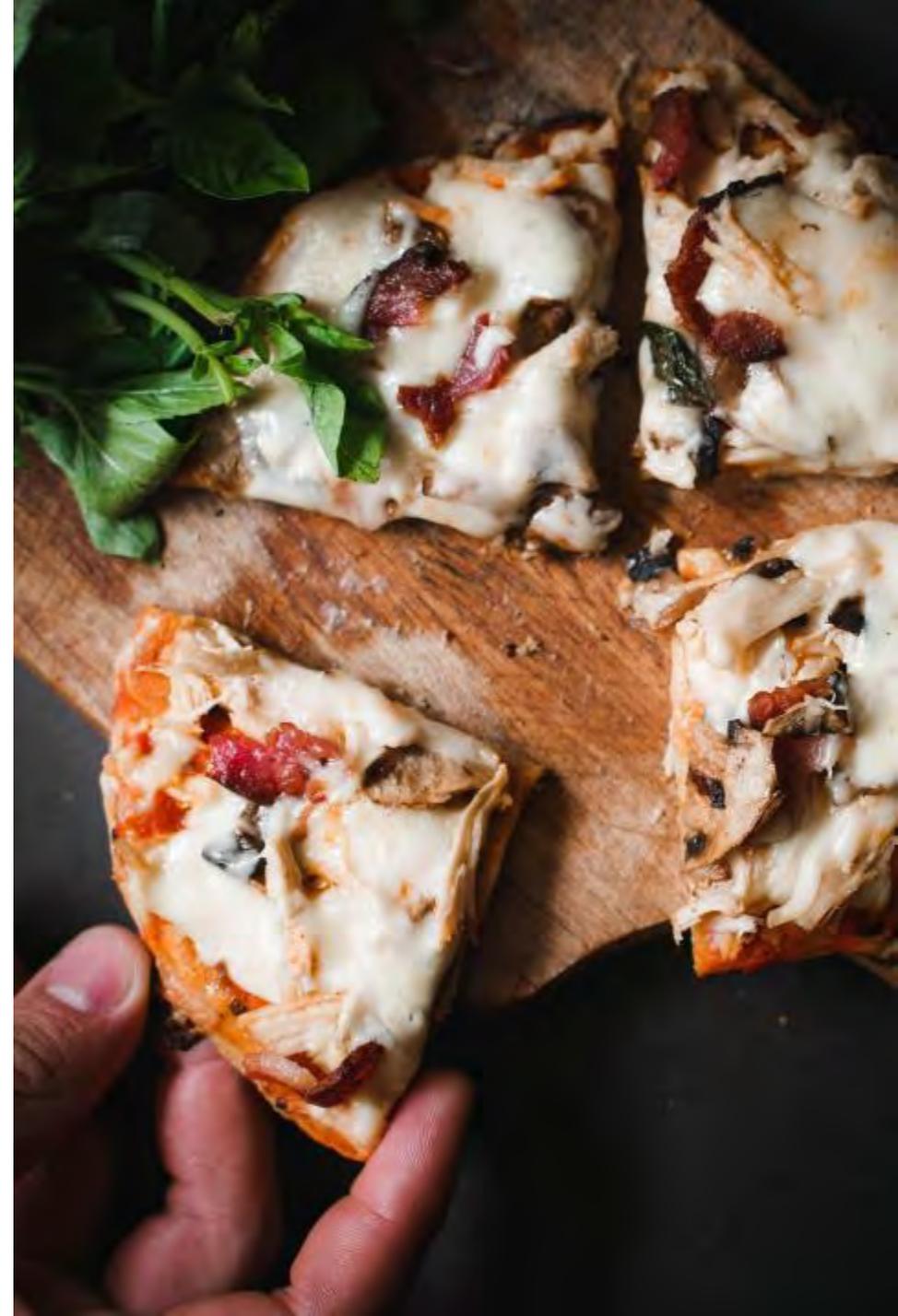
- Vegetariano: Lasagna vegetariana
- Celíacos: Platos apto TACC
- Infantil: Chickenfingers con papas cuña
- Menú especial: Vegano, Kosher y otros, con costo adicional

Adicionales a Convenir

- Descorche: \$ 64 por persona

INVITADOS DESPUÉS DEL POSTRE

- Abonarán \$480 (en concepto de bebidas con y sin Alcohol, mesa dulce y fin de fiesta) más el 100% de la barra contratada.
- Contratando la barra y el vino y champagne se bonificará el 20% de la lista de invitados después de las 0:00 hrs.



TORTA ESPECIAL

“Clásica”: \$5400

- Bizcochuelo de vainilla o chocolate con relleno a elección, cobertura de merengue italiano.
- Bouquet de flores naturales.

“Chocotorta”: \$6200

- Clásicas galletitas de chocolate humedecidas con café, con suave crema de dulce de leche y queso crema. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.

“Alfajor Rogel”: \$6200

- Finas capas de masa crocante, intercaladas con dulce de leche. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.



Carta de Vino y Champagne

UNA BODEGA A ELECCIÓN

RUTINI

- Rutini Malbec& Cabernet
- Rutini chardonnay
- Rutini Extra Brut

\$450 por persona



TRUMPETER

- Trumpeter Malbec
- Trumpeter Chardonnay
- Trumpeter Extra Brut

\$280 por persona



LUGI BOSCA

- Luigi Bosca Malbec
- Luigi Bosca Chardonnay
- Luigi Bosca Cuvée Extra Brut

\$380 por persona



BODEGA SALETEIN

- Salentein Malbec
- Salentein Chardonnay
- Salentein Extra Brut

\$280 por persona



Carta de Vino y Champagne

UNA BODEGA A ELECCIÓN

NIETO SENETINER

- Nieto Senetiner Malbec
- Nieto S. Chardonnay
- Nieto Senetiner Extra Brut

\$240 por persona



NAVARRO CORREAS

- Navarro Correas C. Privada Malbec
- Navarro Correas Chardonnay
- Navarro Correas Extra Brut

\$220 por persona



FINCA LA LINDA LUGI BOSCA

- Finca La Linda Malbec & Cabernet
- Finca La Linda Chardonnay
- Finca La Linda Extra Brut

\$220 por persona



LOS ÁRBOLES NAVARRO CORREAS

- Los Árboles Malbec
- Los Árboles Chardonnay
- Navarro Correas Extra Brut

\$180 por persona





Barra Premium

CERVEZA: Porrón Quilmes

TEQUILA: El Jimador

WHISKY: J&B

TRAGOS

- Fernet Cola

Hielo + Fernet Branca + Coca Cola

- Cuba Libre

Hielo + Ron Capitán Morgan + Coca Cola

- Caipirísima

Hielo + Ron Capitán Morgan + azúcar + lima

- Caipiroska

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + lima

- Caipi Maracuyá

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + maracuyá

Mojito: Ron Havana

- Capi Frutos Rojos

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + frutos rojos

- Gin Tonic

Hielo + Gin Gordon + tónica + lima

- Gin Tonic Pepino

Hielo + Gin Gordon + tónica + pepino

- Julep

Hielo + Gancia + menta + azúcar + pomelo

- Cynar Julep

Hielo + Cynar + menta + azúcar + pomelo

- Campari con Naranja

Hielo + Campari + jugo de naranja + tónica

- Spritz

Hielo + Aperol + jugo de naranja + champagne



Barra Simple



Cerveza: Porrón Quilmes
Fernet: Fernet Branca
Cuba Libre: Ron Capitán Morgan
Campari con Naranja
Gin Tonic: Gin Gordon
Gin Tonic Pepino: Gin Gordon
Whisky con hielo: J&B

ADICIONALES:

Porrón Stella/ Heineken: \$60
Porrón Grolsh: \$70
Patagonia Tirada: \$170
Vodka Absolut: \$140
Gin Bombay: \$120
Jaggermeister: \$80
Johnny Walker Red Label: \$75

SERVICIO BARRA PREMIUM: \$530 POR PERSONA.

SERVICIO BARRA SIMPLE: \$500 POR PERSONA.





 (011) 5238 6410



www.teist.com.ar



info@teist.com.ar



[/teist_catering](https://www.instagram.com/teist_catering)



[/teistcatering](https://www.facebook.com/teistcatering)



TEIST
CATERING

Presupuesto

- Finger Fríos y Calientes
- Puestos
- Postre
- Mesa Dulce
- Fin de Fiesta
- Ambientación Puestos
- Bebidas Sin Alcohol.
- Supervisión de todo el Evento.
- Servicio de Maitre y Mozos
- Isla de Cafetería.
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.
- Vajilla y Cristalería

| | |
|-----------------|----------|
| Entre 150 y 200 | \$ 2.076 |
| Entre 200 y 250 | \$ 1.880 |
| Entre 250 y 300 | \$ 1.830 |
| Entre 300 y 400 | \$ 1.694 |
| Mas de 400 | \$ 1.646 |

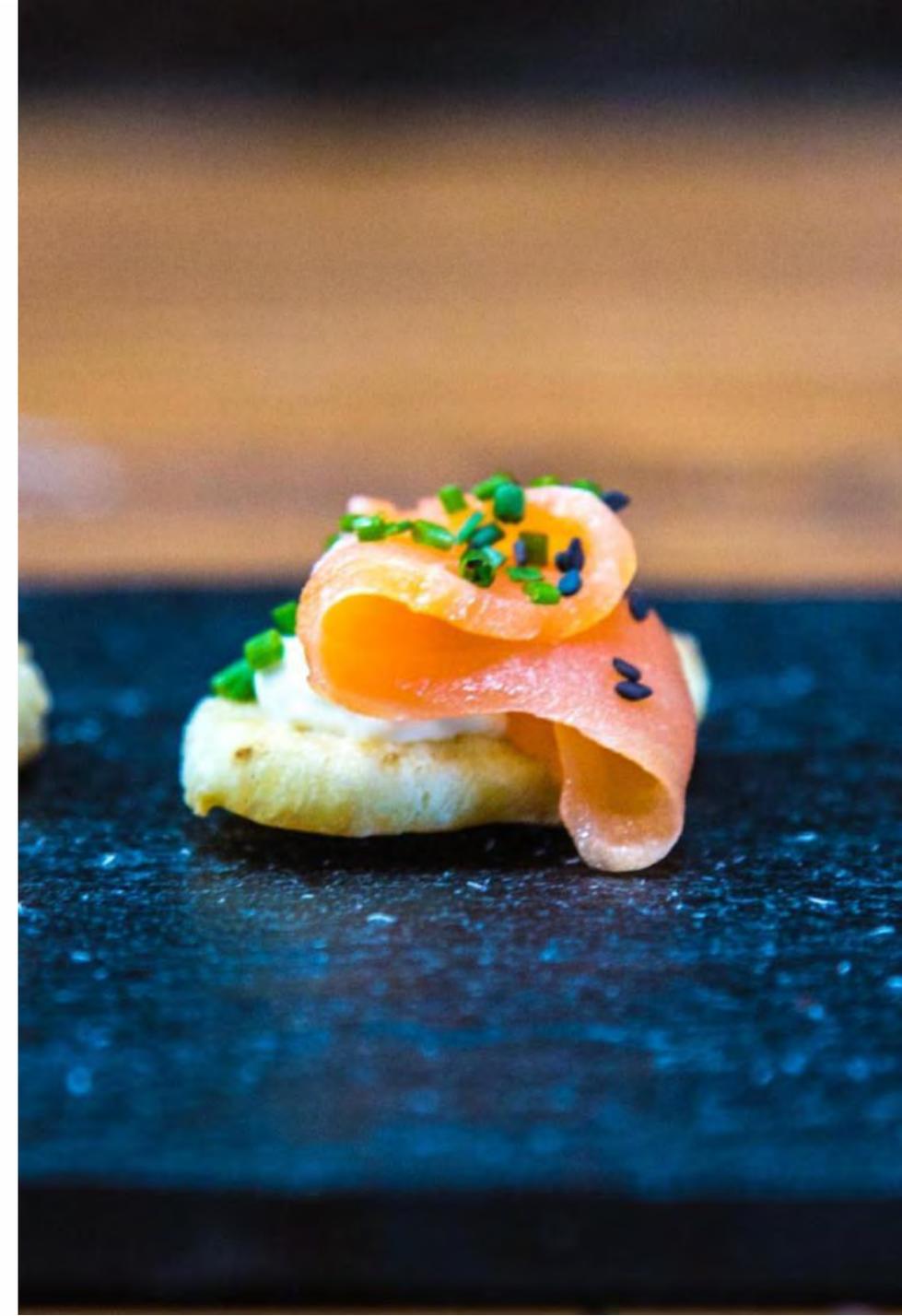
Finger Food

FINGER FOOD FRIOS

- Cookie de Sésamo con Salmón Ahumado y Queso Crema
- Gravlax de Salmón con maracuyá y crocante de puerro
- Mix de Quesos sobre cookie silvestre.
- Cono de ensalada Caesar.
- Bocado de Queso Brie agridulce.
- Masa briseé con Camarones y Guacamol
- Brusqueta de pate casero y polvo de almendras

FINGER FOOD CALIENTES

- Pincho de Langostino con mayonesa de curry
- Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero.
- Bohio de Queso con Chutney de Cebolla
- Empanadita Frita con concasé de tomate
- Satay de morcilla con verdeo.
- Pincho Chicken Bacon
- Sorrentino Frito con Crema Azul.



Puestos





Puestos

1 puesto cada 40 personas para darle color y variedad al evento. Ambientamos las mesas la opción elegida para que además de rico se vea lindo.

- Puesto Freddy's
- Puesto Mex & Juana
- Puesto a las Brasas
- Puesto Fresca y Natural
- Puesto La Crepería
- Puesto Italiano
- Puesto Berlínés
- Puesto de Mar
- Puesto Oriental
- Puesto Gramajo
- Puesto Pampeano
- Puesto Noruego
- Puesto Sushi

PUESTO A LAS BRASAS

- Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce.
- Mix de Achuras
- Chorizos caseros
- Vacío Entero A la Estaca
- Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva.

PUESTO FREDDY

- BBQ PULLED PORK SANDWICH: Bondiola Braseada en Patagonia Bohemian Pilsner por 6 horas, desmechada, servida con Salsa BBQ, Queso Cheddar y ensalada Coleslaw.
- TRUMP BURGER: Hamburguesa Casera de 120 Gramos, con Queso Cheddar, Panceta Crocante y Cebolla Caramelizada.



PUESTO MEX & JUANA

- Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes.
- Relleno de Fajitas de Pollo agridulce.
- Relleno de tacos de carne.
- Salsa Cheddar.
- Clásico Guacamole.
- Canasta con Riquísimos Nachos.
- Salsa picante mexicana.



PUESTO FRESCA Y NATURAL

- Ensalada De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie. Acompañado con vinagreta de limón
- Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella. Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta.
- Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta.
- Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado
- Jugo de pomelo con rodajas de naranja

PUESTO LA CREPERÍA

- Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada
- Crepe Capresse, verde con tomate y queso

PUESTO GRAMAJO

- Revuelto de gramajo: Huevos revueltos con queso mozzarella, jamón cocido y lluvia de papas pay.

PUESTO BERLINÉS

- Clásica Salchicha Alemana con variedad de aderezos tipo Mostazas, Salsa de Curry, Salsa Picante
- Papas Pay

PUESTO DE MAR

- Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones

PUESTO ORIENTAL

- Salteado oriental de verduras con pollo, almendras, salsa de soya
- Wok de brotes con salsa de ostras

PUESTO ITALIANO

- Sorrentinos de vegetales con salsa de puerros
- Queso parmesano rayado
- Panes saborizados



PUESTO PAMPEANO Adicional \$120 por persona

- Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul).
- Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado).
- Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada).

PUESTO NORUEGO Adicional \$150 por persona

- Gravlax de Salmón en manteca de eneldo, presentado en sashimis
- Ceviche blanco
- Ceviche rosado
- Crocante de Rabas

PUESTO SUSHI Adicional \$180 - 4 Piezas por persona

- Nigiri pescado blanco y Salmón,
- New york Roll (Salmón, Queso, Palta)
- California Roll (Kanikama y Palta)
- Roll Soft Salmón (Salmón cocido, verdeo y Queso).



Postre

El postre se sirve de una forma tan practica que lo puedes comer donde quieras. Exquisitas opciones preparados en el momento por nuestros Chefs Pasteleros.

- Brownie de chocolate con helado de crema, culis de moras sobre colchón de dulce de leche
- Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues
- Vaso de Banana Split, helado de crema americana, merenguitos, banana fresca y chips de banana
- Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos.



Bebidas

- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola).
- Jugo de Naranja.
- Agua con y sin gas.

Isla de Café

*Posterior al Postre se inaugura la Mesa de Café, con variedad de infusiones y bocadito dulces o petitfours.
Consulte por nuestras opciones de Café Expresso.*

- Servicio de cafetería.
- Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Te frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo,
- Té común).
- Variedad de Bocaditos Dulces: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez.
- Nesspreso: Consultar Adicional

Mesa de Dulces

Variedad de tortas:

- Lemon pie.
- Chocotorta
- Torta brownie con merengue.
- Torta Cheese-cake maracuyá.
- Torta Rogel
- Torta Mousse de Chocolate
- Torta Key-lime pie

Sweet-Fingers:

- Shots de Cheesecake
- Shots de Mousse de Chocolate con Naranja
- Shots de tiramisú.
- Shots de Key Lime Pie
- Finger de Frutilla
- Finger de brownie
- Finger de Lemon
- Mini rogel
- Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).
- Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana.
- Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche.



Fin de fiesta

- Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Capresse.

Menú especial

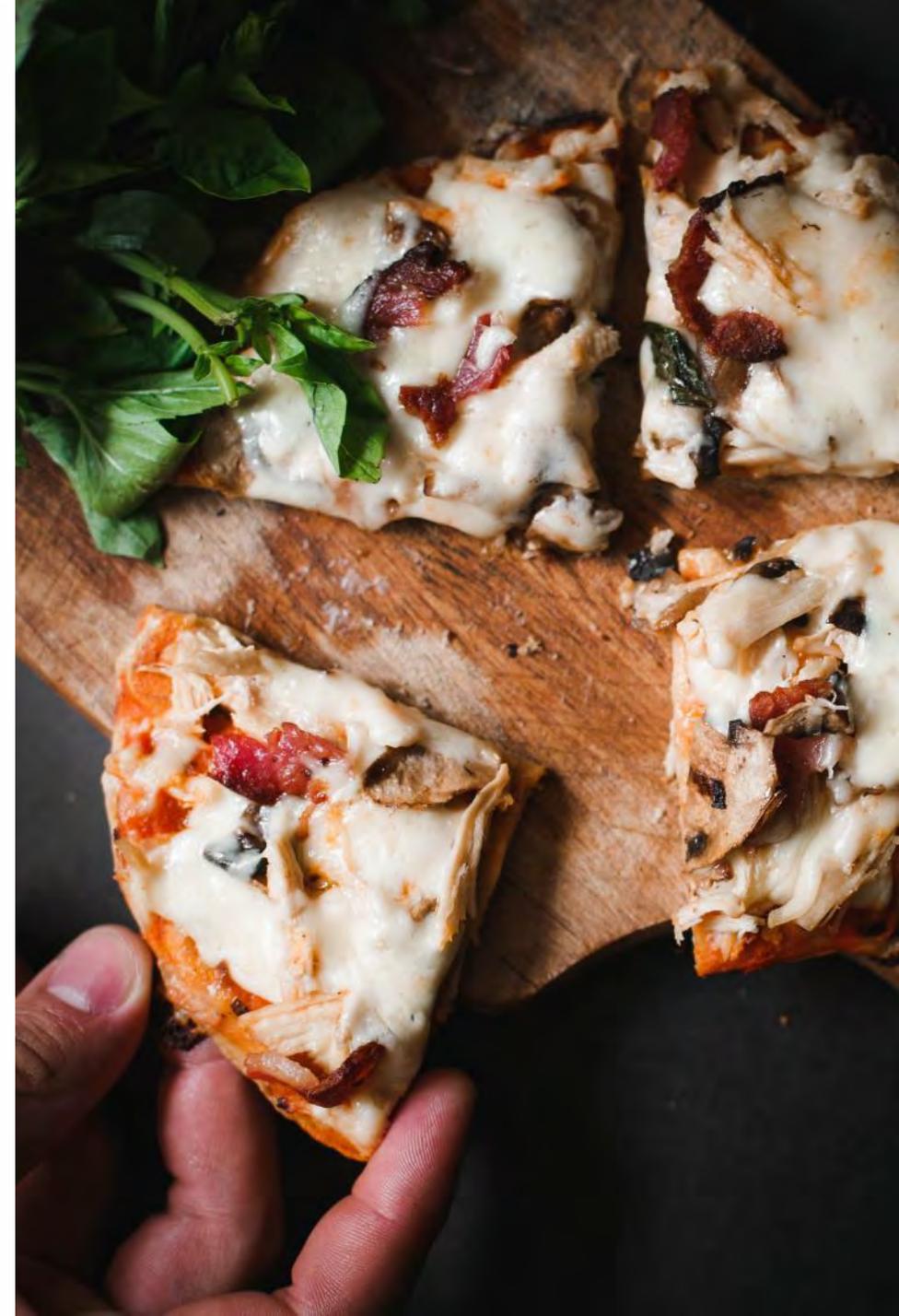
- Vegetariano: Lasagna vegetariana.
- Celíacos: Platos apto TACC.
- Infantil: Chickenfingers con papas cuña.
- Menú especial: Vegano, Kosher y otros, con costo adicional.

Adicionales a Convenir

- Descorche: \$ 64 por persona

INVITADOS DESPUÉS DEL POSTRE

- Abonarán \$480 (en concepto de bebidas con y sin Alcohol, mesa dulce y fin de fiesta) más el 100% de la barra contratada.
- Contratando la barra y el vino y champagne se bonificará el 20% de la lista de invitados después de las 0:00 hrs.



Torta especial

Clásica: \$5400

- Bizcochuelo de vainilla o chocolate con relleno a elección, cobertura de merengue italiano.
- Bouquet de flores naturales.

Chocotorta: \$6200

- Clásicas galletitas de chocolate humedecidas con café, con suave crema de dulce de leche y queso crema. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.

Alfajor Rogel: \$6200

- Finas capas de masa crocante, intercaladas con dulce de leche. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.



Carta de Vino y Champagne

UNA BODEGA A ELECCIÓN

RUTINI

- Rutini Malbec& Cabernet
- Rutini chardonnay
- Rutini Extra Brut

\$450 por persona



TRUMPETER

- Trumpeter Malbec
- Trumpeter Chardonnay
- Trumpeter Extra Brut

\$280 por persona



LUGI BOSCA

- Luigi Bosca Malbec
- Luigi Bosca Chardonnay
- Luigi Bosca Cuvée Extra Brut

\$380 por persona



BODEGA SALETEIN

- Salentein Malbec
- Salentein Chardonnay
- Salentein Extra Brut

\$280 por persona



Carta de Vino y Champagne

UNA BODEGA A ELECCIÓN

NIETO SENETINER

- Nieto Senetiner Malbec
- Nieto S. Chardonnay
- Nieto Senetiner Extra Brut

\$240 por persona



NAVARRO CORREAS

- Navarro Correas C. Privada Malbec
- Navarro Correas Chardonnay
- Navarro Correas Extra Brut

\$220 por persona



FINCA LA LINDA LUGI BOSCA

- Finca La Linda Malbec & Cabernet
- Finca La Linda Chardonnay
- Finca La Linda Extra Brut

\$220 por persona



LOS ÁRBOLES NAVARRO CORREAS

- Los Árboles Malbec
- Los Árboles Chardonnay
- Navarro Correas Extra Brut

\$180 por persona





Barra Premium

CERVEZA: Porrón Quilmes

TEQUILA: El Jimador

WHISKY: J&B

TRAGOS

- Fernet Cola

Hielo + Fernet Branca + Coca Cola

- Cuba Libre

Hielo + Ron Capitán Morgan + Coca Cola

- Caipirísima

Hielo + Ron Capitán Morgan + azúcar + lima

- Caipiroska

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + lima

- Caipi Maracuyá

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + maracuyá

Mojito: Ron Havana

- Capi Frutos Rojos

Hielo + Vodka Smirnoff + azúcar + frutos rojos

- Gin Tonic

Hielo + Gin Gordon + tónica + lima

- Gin Tonic Pepino

Hielo + Gin Gordon + tónica + pepino

- Julep

Hielo + Gancia + menta + azúcar + pomelo

- Cynar Julep

Hielo + Cynar + menta + azúcar + pomelo

- Campari con Naranja

Hielo + Campari + jugo de naranja + tónica

- Spritz

Hielo + Aperol + jugo de naranja + champagne



Barra Simple



Cerveza: Porrón Quilmes
Fernet: Fernet Branca
Cuba Libre: Ron Capitán Morgan
Campari con Naranja
Gin Tonic: Gin Gordon
Gin Tonic Pepino: Gin Gordon
Whisky con hielo: J&B

ADICIONALES:

Porrón Stella/ Heineken: \$60
Porrón Grolsh: \$70
Patagonia Tirada: \$170
Vodka Absolut: \$140
Gin Bombay: \$120
Jaggermeister: \$80
Johnny Walker Red Label: \$75

SERVICIO BARRA PREMIUM: \$530 POR PERSONA.

SERVICIO BARRA SIMPLE: \$500 POR PERSONA.



CONDICIONES GENERALES

- El IVA no está incluido en los valores cotizados y se adicionará sólo en el caso de requerir factura
- Los viáticos de toda la logística no están incluidos.
- El precio será ajustado al 3%, en caso de que la inflación sea mayor o menor se ajustará según el Índice de Precios al Consumidor. Según el IPC (Índice de Precios al Consumidor).
- Forma de pago: 30% al confirmar formalmente el presupuesto y el saldo quince (15) días hábiles antes de la realización del evento.
- Los menores de 6 años no abonan cubierto. De 7 a 12 años abonan el 50% del valor total del cubierto. Los mayores de 13 abonan la totalidad del cubierto.
- El precio está basado en la cantidad de invitados detallada en el mismo. Si la cantidad de invitados se reduce, el costo del servicio aumentará en la misma proporción que los invitados disminuidos (si reduce el 10% de los invitados, aumenta el 10% del precio por persona).
- El cliente deberá confirmar la cantidad de invitados quince (15) días hábiles antes de la realización del evento. En caso de reducir el número de invitados pasada esta fecha, no se reduce el valor del evento.
- Todo costo adicional (canon o derecho de uso de cocina, entre otros) que el salón cobre al catering, deberá ser abonado por el cliente
- Podrán realizarse cambios en el menú y el servicio hasta catorce (15) días hábiles antes de la realización del evento.
- Todos nuestros empleados están asegurados por la firma Mapfre Seguros
- Si la empresa provee las bebidas alcohólicas el excedente será retirado por la misma.
- En caso que el cliente provea vino & champagne, se cobrará un adicional de \$64.- en concepto de descorche, enfriado, servicio y cristalería adicional.
- En caso de cancelación del evento por causas ajenas a nuestra empresa, la reserva será retenida íntegramente como gasto, ya que dicha fecha quedará bloqueada definitivamente para nuestra actividad
- Para la mejor organización del evento, se solicita entregar la información sobre armado del salón y las listas de invitados con 96 hs mínimas de anticipación al evento. El plano de armado, listado de invitados y su ubicación.
- La contratación de nuestro servicio contempla 12 hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 8 hs. de atención durante el evento + 4 hs. de armado y desarme. En caso de superar esta estimación, se cobrará un costo de \$ 80 por persona (por hora).
- Este presupuesto tiene validez por 15 días

A los de de 201..... dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....
TEIST CATERING

.....
CLIENTE





 (011) 5238 6410

 www.teist.com.ar

 info@teist.com.ar

 [/teist_catering](https://www.instagram.com/teist_catering)

 [/teistcatering](https://www.facebook.com/teistcatering)