




GONZALO LANÚS
CATERING BOUTIQUE



info@gonzalolanuscatering.com
Te: 4743-9950/4747 5646 Juan B. Justo 1258, Béccar.
www.gonzalolanuscatering.com





GONZALO LANÚS

CATERING BOUTIQUE

CLIENTE:

FECHA:

EVENTO:

LUGAR:

HORARIO:

INVITADOS (Pax):

FIESTA DE 15 – MENÚ FORMAL

COCKTAIL RECEPCIÓN

Recibimos a sus invitados con una variedad de bocados clásicos y gourmets; fríos y calientes; presentados de forma moderna e innovadora.



BOCADITOS FRIOS

INCLUIDOS:

- ⇒ Bruschettas de jamón crudo & queso gruyere.
- ⇒ Mini Cesar Salad (Lechuga arropollada, parmesano, croutones y dressing típico cesar).
- ⇒ Croston de pan de campo con vegetales grillados.
- ⇒ Focaccia con tapenade y tomates secos.
- ⇒ Zócalo de queso brie con praliné de almendras.
- ⇒ Tosti de boconccinos, cherry y albahaca con aceite verde.
- ⇒ Brise con pasta de almendras y chutney de zanahoria.

BOCADITOS CALIENTES

INCLUIDOS:

- ⇒ Chicken Fingers pollo con barbacoa.
- ⇒ "Fried" Bollinios de queso.
- ⇒ Canastitas capresse.
- ⇒ Mini empanadas fritas de jamón & queso.
- ⇒ Mini empanadas horneadas de pollo.
- ⇒ Mini empanadas norteñas de carne cortadas a cuchillo.
- ⇒ Mini pizzettas de muzzarella, cebollas caramelizadas y parmesano.
- ⇒ Mini cheese & bacon burgers
- ⇒ Mini panchos con pan de viena

ESTACIONES

INCLUIDO: 1 ESTACIÓN CADA 50 INVITADOS.

Estación Mejicana

- ⇒ Quesadillas de verdeo y queso crema.
- ⇒ Tacos de lomo, vegetales y cilantro **o** tacos de pollo al curry, vegetales y muzzarella fundida.
- ⇒ Nachos con salsa de queso cheddar.
- ⇒ Cruditites de vegetales frescos (Apio, zanahoria y ajíes).
- ⇒ Dips: queso crema con ciboulette, guacamole, salsa roja y mexicana.

Estación Italiana

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Ñoquis de papa con salsa rosa.

Estación de Cazuelas

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Lomo Stroganoff: lomo sellado y cocido, crema y paprika. Acompanado con arroz pilaf.
- ⇒ Cubos de pollo y hongos, cocinados en la tpica salsa fricasé de crema y champagne. Acompanado con arroz azafranado.
- ⇒ Bondiola de cerdo braseada a las tres mostazas (Grano, miel y djon, naranjas, miel y jengibre) con base de arroz yaman y vegetales grillados (Verdeo, morrón, cebolla morada y zucchini).

Estación de Perniles

Incluída: 1 de las siguientes opciones a elección.

- ⇒ Pata de jamón crudo fileteado a la vista.

Servida con figazzas caseras.

- ⇒ Pernil de cerdo cocido en cerveza y azúcar negra.
- ⇒ Pernil vacuno (**Disponible solo para eventos con más de 300 invitados**).

Servidos con:

- Figazzas caseras.
- Salsas: mostaza y miel, criolla, chimichurri, mayonesa.
- Platinas: tomate al orégano, hojas verdes y moradas, cebollas caramelizadas

Estación de Cheese Burger.

- ⇒ Salsas: Mayo y ciboulette, criolla, mostaza y miel, chimichurri.

UPGRADE – OPCIONAL NO INCLUIDO:

- Papas Fritas - **\$10 por persona**
- Bacon - **\$10 por persona**

Estación de Chivitos Uruguayos y sus “Inserts”

- ⇒ Figazzas y Pletzalej.
- ⇒ Salsas: Mayo y ciboulette, criolla, mostaza y miel, chimichurri.
- ⇒ Inserts incluidos: Queso & cebollas caramelizadas.

UPGRADE - Inserts Extras NO INCLUIDOS (Opcional \$10,00 x persona c/u):

Morrones asados, panceta ahumada o pepinos agridulces.

PLATO PRINCIPAL

Propuestas clásicas de la gastronomía mundial con el toque especial de la cocina de autor.



Incluye 1 opción de menú para adultos y 1 opción de menú para los adolescentes a elegir dentro de las siguientes listas:

MENÚ ADULTOS

Opción 1

Patient Steak (Bife de la 6ta costilla en cocción lenta de 8 hs "Vacuum cooking") en reducción de Malbec, acompañado de Papa Rostie & Brotes de la Huerta.

Opción 2

Bondiola de cerdo marinada en salsa barbacoa, mix de batatas y papas rotas en manteca de hierbas, chutney de manzanas, virutas de zanahoria y tiernos brotes de la huerta.

Opción 3

Roll de ave relleno de vegetales en salsa crema de verdeo, acompañado de papas rostis o mil hojas de papas o papas españolas al romero y bouquet de hojas verdes.

Opción 4

Ribbs de cerdo laqueadas en salsa barbacoa acompañada de papa rellena (cheddar, queso crema y ciboullete) al estilo Kansas

MENÚ ADOLESCENTES

Opción 1

Crepes de ricota y verdura con salsa blanca.

Opción 2

Creppes de jamón y muzzarella en suave salsa de cuatro quesos

Opción 3

Milanesita de ternera con papas fritas o puré de papas.

Opción 4

Nuggets de pollo con papas fritas o puré de papas.

Opción 5

Hamburguesas de carne, pollo o cerdo con papas fritas.

POSTRE

Para terminar, una variedad de propuestas gourmet elaboradas por nuestro chef pastelero.



Incluye 1 opción de postre para los adultos y una opción de postre para los adolescentes a elegir de la siguiente lista.

ADULTOS

Postre 1: Babaroié de Maracuyá sobre colchón de brownie húmedo y su ganache de chocolate negro

Postre 2: Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos o de maracuyá

Postre 3: Apple crumble con crema helada y ganache de chocolate negro

Postre 4: Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (Grosellas, raspberry, frutillas silvestres, blueberry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema mascarpone y merengue seco italiano

Postre 5: Volcan de Chocolate con crema inglesa *** **Opcional** ***

ADOLESCENTES

Postre 1: Copa Oreo ***Opcional***

Postre 2: Helado de dos gustos con salsa tibia de dulce de leche o chocolate.

Postre 3: Brownie con helado de crema americana con salsa de dulce de leche caliente.

Postre 4: Torpedo en palito.

Postre 5: Panqueques de DDL y crema batida con ganache de chocolate negro

MESA DE TORTAS, POSTRES Y SHOW DE PANQUEQUES

TORTAS: 1 CADA 12 INVITADOS INCLUIDAS:

- ⇒ Havanette.
- ⇒ Torta mousse de chocolate.
- ⇒ Chocotorta.
- ⇒ Marquise con crema, dulce de leche o merengue italiano.
- ⇒ Rogel.
- ⇒ Tarta de coco.
- ⇒ Torta de Frutillas con Dulce de Leche.
- ⇒ Lemmon pie.
- ⇒ Lima pie.
- ⇒ Crocante de Manzana.
- ⇒ Tarté Tatín.
- ⇒ Torta de manzanas acarameladas
- ⇒ Shots con mousse de chocolate, dulce de leche, limón o frutillas
- ⇒ Cheese cake con frutos rojos o frutillas.
- ⇒ Cheese cake de naranjas.
- ⇒ Cheese cake de maracuyá.
- ⇒ Tiramisú.
- ⇒ Flan casero al caramelo en shots.
- ⇒ Isla flotante.
- ⇒ Pinxos de frutas de estación (Melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango).
- ⇒ Show de panqueques de dulce de lecha y manzana caramelizada flambeados servidos con bochas de helado de crema americana.
- ⇒ Minicakes y Cupcakes.
- ⇒ **Torta de Cumpleaños – BONIFICADA.**

FIN DE FIESTA

- ⇒ Show de pizzas caseras o Medialunas de jamón y queso.

**Consulte por otras opciones

DRINK FACTORY TEENS: BARRA DE TRAGOS SIN ALCOHOL



BARRA TEEN

. FROZENS: frutilla / durazno / tutti frutti

. MILKSHAKES: banana/ frutilla/ chocolate

. BORA BORA: ½ frozen banana+ ½ frozen de frutilla

. TROPICAL: anana+ granadina+ jugo de naranja con azúcar

. BATIDO DE LIMÓN: macerado de limón con sprite

. PRIMAVERA: naranja, pomelo, ananá, granadina.

. BRASILIA pomelo, granadina, sprite.

. DESTORNILLADOR: naranja +granadina

. GASEOSA: línea coca cola

El servicio Drink Factory incluye:

Bebida libre durante todo el evento.

Barras exclusivas, especialmente diseñadas.

(La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento)

Todos los insumos necesarios.

Vajilla de vidrio.

Personal capacitado: Barmans y Jefe de Barra.

Supervisor General.

www.drinkfactory.com.ar

NOTA: Drink Factory cobrará un seguro de \$5 por invitado por posibles roturas y/o daños. El saldo del mismo será reintegrado dentro de los 2 días hábiles después del evento



GONZALO LANÚS

PRESUPUESTO

LA PRESENTE PROPUESTA INCLUYE:

- Servicio de Catering Gonzalo Lanús Catering (Según lo aquí detallado).
- Barra libre de Bebidas sin Alcohol Línea Coca-Cola.
- Hielo y recipientes para enfriar.
- Servicio de mozos y ayudantes de Cocina
- 1 Coordinador General y 1 Maître cada 200 invitados.
- Servicio de Café y Té con chocolates.
- Mantelería y Vajilla (1 mantel x mesa redonda cada 10 personas)
- **Fundas para silla sin cargo**
- **Sillas TIFFANY sin cargo para mesa principal**

❖ Precio Servicio de Catering:

1900,00 + IVA por persona

(NO INCLUYE BARRA TEENS DRINK FACTORY)

❖ Precio Servicio de Catering + barra DF

2100,00 + IVA por persona

(INCLUYE SERVICIO DE CATERING Y BARRA TEENS DRINK FACTORY)

MENÚ PARA CHICOS (DE 4 A 10 AÑOS)

Se abonará el 50 % del valor del cubierto

Patitas de pollo con papas fritas - Milanesas con Puré - Ñoquis con salsa rosa.

MENÚS ESPECIALES



Consultar x menús especiales para CELIACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS

UPGRADES DISPONIBLES

BOCADITOS FRÍOS:

- ⇒ Shot de ceviche de salmón ahumado (Opcional \$ 10 por persona).
- ⇒ Rolls de crepe de salmón ahumado, queso crema con alcaparras y rúcula fresca.
- ⇒

BOCADITOS CALIENTES:

- ⇒ Tempura de langostinos en panko con salsa de maracuyá (Opcional \$ 15 por persona).
- ⇒ Cubos de provoleta ahumada a las finas hierbas. (Opcional \$ 10 por persona).
- ⇒ Philo rolls de champignones & parmesano y brie & sésamo. (Opcional \$ 5 por persona).

ESTACIONES Y BANDEJEOS ESPECIALES:

Desde los Fuegos - Opcional \$60,00 por persona

Directo de la parrilla, bandejeo de:

- a. Sandwichitos de mini chorizos.
- b. Matambrito de cerdo a la mostaza.
- c. Provoletas a las finas hierbas.
- d. Mollejititas crocantes al limón.

Estación Oriental – Opcional: \$150,00 por persona

- ⇒ Al wok (Servidos en cajitas chinas)

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- Chop suey de pollo con almendras y salsa de ostra.
- Salteado de lomo o camarones con vegetales chinos crocantes y salsa de soya.
- Chop suey de vegetales chinos crocantes con soya y cilantro.

- ⇒ Sushi Mix:

- Combinado de Salmón de Makis, Niguri, Rolls, Sashimis & Geishas
- Salsa de soja - agridulce - wasabi – jengibre

Estación Deli – Opcional: \$60,00 por persona.

- ⇒ Variedad de fiambres (Jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame, lomito ahumado, cantimpalo, leber).
- ⇒ Quesos duros, semis y blandos (De cabra, campo, gruyere, brie, camembert, azul, mar del plata).
- ⇒ Zuchinnis grillados con oliva.
- ⇒ Ajíes asados.
- ⇒ Aceitunas marinadas.

- ⇒ Frutos secos: almendras y nueces.
- ⇒ Fruta fresca de estación: higos y uvas.
- ⇒ Paneras rústicas con pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

Estación de Mar – Opcional: \$200,00 por persona.

Incluye:

- ⇒ Paquetito de rabas con su lima de aliño
- ⇒ Gravlax con crema fresca de eneldo, sashimi & salmón ahumado con sus dips
- ⇒ Stick de langostinos fritos con salsa de maracuyá & copas de camarones
- ⇒ Ceviche de pulpo & ceviche de salmón
- ⇒ Cucharin de pulpo a la gallega & mariscos a la provenzal

PLATO PRINCIPAL

Opción 7

- ⇒ Gigot de cordero patagónico braseado con cubos de papa y batata frita asadas a la manteca de hierbas, sartén de ajíes y cebollas caramelizadas (Opcional \$ 45 por persona).

Opción 8

- ⇒ Lomo sellado en reducción de Malbec acompañado por gratín de papas y bacon • papa hasselback (Papa en acordeón) en reducción de crema, chips de panceta y perejil • papa aplastada a la francesa con insert de crispy bacon & mix de brotes de la huerta (Opcional \$ 40 por persona).

Opción 9

- ⇒ Salmón del pacífico cocinado con salsa de vino blanco, eneldo y alcaparras, acompañado de cous cous especiado y calabazas asadas al tomillo (Opcional \$ 60 por persona).

Opción 10

- ⇒ Ojo de bife sellado en reducción de Malbec acompañado de Puré Rústico en su molde con perlas de almendras tostadas, manteca y tomillo en reducción de crema y brotes de la huerta. (Opcional \$ 40 por persona).

POSTRES

- ⇒ Volcán de DDL o de chocolate tibio con crema helada de banana y frutos rojos - Opcional \$40 por persona.
- ⇒ Trifle de chocolate sobre brownies, salsa de dulce, baborie y merenguitos Opcional \$20 por

PACK VINOS Y CHAMPAGNES (para 100 p o mas)

 RUTINI WINES RUTINI Cab- Malbec y Chardonnay LUIGI Bosca Cuvee Extra Brut \$485 por persona	 CATENA ZAPATA DV Cab- Malbec y Chardonnay Saint Felicien Nature \$485 por persona	 CHANDON TERRAZAS Reserva Malbec y Chardonnay CHANDON Extra Brut \$395 por persona
 RUTINI WINES TRUMPETER, Malbec y Chardonnay TRUMPETER Extra Brut \$310 por persona	 CHANDON TERRAZAS ALTOS DEL PLATA Malbec y Chardonnay CHANDON Extra Brut \$320 por persona	 Luigi Bosca LUIGI BOSCA Malbec y Chardonnay LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut \$325 por persona
 CATENA ZAPATA SAINT FELICIEN Malbec y Chardonnay LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut \$290 por persona	 CATENA ZAPATA NICASIA blend de blends y Chardonnay FINCA LA LINDA Extra Brut \$270 por persona	 NIETO SENETINER DESDE 1888 NIETO SENETINER Malbec y Chardonnay NIETO SENETINER Extra Brut \$250 por persona
 FINCA LA LINDA FINCA LA LINDA Malbec y Chardonnay FINCA LA LINDA Extra Brut \$235 por persona		 BODEGA Navarro Correas LOS ÁRBOLES Malbec y Chardonnay DOLORES Extra Brut \$205 por persona

En caso de contratar otro servicio de bebida alcohólica o proveerla en forma directa el catering se cobrara un descorche de \$30,00 por persona.

100 personas como mínimo. Caso contrario se cobrará un valor + un 30%.

CONDICIONES GENERALES

- ⇒ Forma de pago: 50% del total en concepto de reserva y saldo del 50 % restante 30 días antes del evento.
- ⇒ LISTA DE INVITADOS: El cliente deberá entregar la lista de invitados, por lo menos, 15 días antes del evento.




GONZALO LANÚS
CATERING BOUTIQUE



info@gonzalolanuscatering.com
Te: 4743-9950/4747 5646 Juan B. Justo 1258, Béccar.
www.gonzalolanuscatering.com





GONZALO LANÚS

CATERING BOUTIQUE

CLIENTE:

FECHA:

LUGAR:

HORARIO DE LLEGADA :

INVITADOS

CELULAR:

MENÚ FORMAL

COCKTAIL RECEPCIÓN

Recibimos a sus invitados con una variedad de bocados clásicos y gourmets; fríos y calientes; presentados de forma moderna e innovadora.



BOCADITOS FRIOS

INCLUÍDOS:

- ⇒ Rolls de crepe de salmón ahumado, queso crema con alcaparras y rúcula fresca.
- ⇒ Blinis de salmón.
- ⇒ Bruschettas de jamón crudo & queso gruyere.
- ⇒ Cucharín con Humus & Pimentón Ahumado tipo "español".
- ⇒ Mini Cesar Salad (Lechuga arropollada, parmesano, croutones y dressing típico cesar).
- ⇒ Croston de pan de campo con vegetales grillados.
- ⇒ Focaccia con tapenade y tomates secos.
- ⇒ Brise con pasta de almendras y chutney de zanahoria
- ⇒ Tosti de boconccinos, cherry y albahaca con aceite verde.
- ⇒ Shot de crema de calabaza, bacon y ciboulette.

BOCADITOS CALIENTES

INCLUÍDOS:

- ⇒ Chicken fingers de pollo crocantes con salsa de mostaza y miel.
- ⇒ "Fried" Bollinios de queso.
- ⇒ Canastitas horneadas capresse.
- ⇒ Mini empanadas horneadas de pollo.
- ⇒ Mini empanadas norteñas de carne cortadas a cuchillo.
- ⇒ Fatay o empanada arabe
- ⇒ Philo roll "fried" de Brie con miel y semillas de sésamo
- ⇒ Paquetito de philo relleno de champignones y parmesano
- ⇒ Cheese & bacon ANGUS BURGERS box.
- ⇒ Cubos de provoleta ahumada a las finas hierbas.

ESTACIONES

INCLUÍDO: 1 ESTACIÓN CADA 60 INVITADOS.

Estación Mejicana

- ⇒ Quesadillas de verdeo y queso crema.
- ⇒ Tacos de lomo, vegetales y cilantro o tacos de pollo al curry, vegetales y muzzarella fundida.
- ⇒ Nachos con salsa de queso cheddar & Crudities de vegetales frescos (Apio, zanahoria y ajíes).
- ⇒ Dips: queso crema con ciboulette, guacamole, salsa roja y mexicana.

Estación Italiana

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Sorrentinos caseros de jamón y mozzarella con salsa cuatro quesos.
- ⇒ Penne rigatti con crema de limón, nuez moscada y queso pecorino.
- ⇒ Malfatti de espinaca con salsa mediterránea (Cherrys, pomodoro, albahaca, aceitunas negras y parmesano).

Estación de Cazuelas

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Lomo Stroganoff: lomo sellado y cocido, crema y paprika. Acompanado con arroz pilaf.
- ⇒ Cubos de pollo y hongos, cocinados en la tpica salsa fricasé de crema y champagne. Acompanado con arroz azafranado.
- ⇒ Bondiola de cerdo braseada a las tres mostazas (Grano, miel y djon, naranjas, miel y jengibre) con base de arroz yaman y vegetales grillados (Verdeo, morrón, cebolla morada y zucchini).

UPGRADE- OPCIONAL NO INLUDO:

- ⇒ Gigot de cordero braseado en cocción lenta "vacuum cooking" marinado con leche de coco, menta, romero y massala. Base de arroz basmati salteado con grgolas, hongos del bosque y castañas de cajú tostadas. (Extra \$20 por persona)
- ⇒ Ragout de lomo criollo con reducción de vino Malbec argentino acompanado con papas en cubo asadas a la manteca o papa rissole. (Extra: \$ 10 por persona).

Estación de Perniles

Incluída: 1 de las siguientes opciones a elección.

- ⇒ Pata de jamón crudo fileteado a la vista.

Servida con figazzas caseras.

- ⇒ Pernil de cerdo cocido en cerveza y azúcar negra.
- ⇒ Pernil vacuno (**Disponible solo para eventos con más de 300 invitados**).

Servidos con:

- Salsas: mostaza y miel, criolla, chimichurri, mayonesa.
- Platinas: tomate al orégano, hojas verdes y moradas, cebollas caramelizadas

Estación de Chivitos Uruguayos (clásico montevideano completo) y sus "Inserts"

- ⇒ Figazzas y Pletzalej.
- ⇒ Salsas: Mayo y ciboulette, criolla, mostaza y miel, chimichurri.
- ⇒ Inserts incluidos: Queso & cebollas caramelizadas.

UPGRADE - Inserts Extras NO INCLUÍDOS (Opcional \$10,00 x persona c/u):

Morrones asados, panceta ahumada o pepinos agridulces.

Estación Veggie

- ⇒ Quesos duros, semis y blandos (Gruyere, azul, fontina y Sardo condimentado con pimentón y oliva).
- ⇒ Zuchinnis grillados con oliva.
- ⇒ Ajíes asados.
- ⇒ Berenjenas al escabeche y zanahorias glaseadas
- ⇒ Aceitunas marinadas. & Frutos secos: almendras y nueces.
- ⇒ Fruta fresca de estación: higos y uvas.
- ⇒ Dips y chips de Papa, mandioca y batatas
- ⇒ Mayonesa de remolacha y sus tostis
- ⇒ Mini Ensaladitas de capresse, cole-slaw y del cheff
- ⇒ Paneras rústicas con pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

PLATO PRINCIPAL

Nuestro menú formal incluye propuestas clásicas de la gastronomía mundial con el toque especial de la cocina de autor elaboradas por expertos cocineros con ingredientes frescos y de calidad.



INCLUYE: 1 DE LAS SIGUIENTES OPCIONES A ELECCIÓN.

Opción 1

⇒ Patient Steak (Bife de la 6ta costilla en cocción lenta de 8 hs “Vacuum cooking”) en reducción de Malbec, acompañado de Papa Rostie & Brotes de la Huerta.

Opción 2

⇒ Bondiola de cerdo marinada en salsa barbacoa, mix de batatas y papas rotas en manteca de hierbas, chutney de manzanas, virutas de zanahoria y tiernos brotes de la huerta.

Opción 3

⇒ Roll de ave rellena de puerro y queso con crema de Dijon, acompañado de papas rostis o mil hojas de papas o papas españolas al romero y bouquet de hojas verdes.

Opción 4

⇒ Suprema de ave con salsa de champignones y papas españolas al romero o en dados gratinadas.

Opción 5

⇒ Ribbs de cerdo laqueadas en salsa barbacoa acompañadas por papa rellena (Cheddar, ciboulette y queso crema) o ensalada cesar.

POSTRE

Para terminar, una variedad de propuestas gourmet elaboradas por nuestro chef pastelero.



INCLUYE : 1 DE LAS SIGUIENTES OPCIONES A ELECCIÓN.

- ⇒ Babaroié de maracuyá sobre colchón de brownie húmedo y su ganache de chocolate negro.
- ⇒ Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos o de maracuyá.
- ⇒ Square brownie con mousse de limón y coulis de frutos rojos.
- ⇒ Apple crumble con crema helada y ganache de chocolate negro.
- ⇒ Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (grosellas, raspberry, frutillas silvestres, blueberry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema mascarpone y merengue seco italiano.
- ⇒ Mini brochettes de frutas de estación (melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango).

MESA DE TORTAS, POSTRES Y SHOW DE PANQUEQUES

TORTAS INCLUIDAS: 1 CADA 12 INVITADOS:

- ⇒ Havanette.
- ⇒ Torta mousse de chocolate.
- ⇒ Chocotorta.
- ⇒ Marquise con crema, dulce de leche o merengue italiano.
- ⇒ Rogel.
- ⇒ Tarta de coco.
- ⇒ Torta de Frutillas con Dulce de Leche.

- ⇒ Lemmon pie.
- ⇒ Lima pie.
- ⇒ Crocante de Manzana.
- ⇒ Tarté Tatín.
- ⇒ Torta de manzanas acarameladas
- ⇒ Shots con mousse de chocolate, dulce de leche, limón o frutillas
- ⇒ Cheese cake con frutos rojos o frutillas.
- ⇒ Cheese cake de naranjas.
- ⇒ Cheese cake de maracuyá.
- ⇒ Tiramisú.
- ⇒ Flan casero al caramelo en shots.
- ⇒ Isla flotante.
- ⇒ Pinxos de frutas de estación (Melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango).
- ⇒ Show de Panqueques: Panqueques de dulce de lecha y manzana caramelizada flambeados servidos con bochas de helado de crema americana.
- ⇒ **Torta de Bodas.**

FIN DE FIESTA

- ⇒ Show de mini pizetas de:

Jamón y muzzarella.

Rúcula, virutas de parmesano y tomate confit.

Cuatro quesos.



GONZALO LANÚS

PRESUPUESTO

LA PRESENTE PROPUESTA INCLUYE:

- Servicio de Catering Gonzalo Lanús Catering (Según lo aquí detallado).
- Barra libre de Bebidas sin Alcohol Línea Coca-Cola.
- Hielo y recipientes para enfriar.
- Servicio de mozos y ayudantes de Cocina
- 1 Coordinador General y 1 Maître cada 200 invitados.
- Servicio de Café y Té con chocolatitos.
- Mantelería y Vajilla (1 mantel x mesa redonda cada 10 personas)
- **FUNDAS para sillas bonficadas**
- **Sillas Tiffany para mesa principal sin cargo**

❖ Precio Servicio de Catering

\$ 1900,00 + IVA por persona (NO INCLUYE BARRA DRINK FACTORY)

MENÚ PARA CHICOS (DE 3 A 9 AÑOS)

Se abonará el 50 % del valor del cubierto

Patitas de pollo con papas fritas - Milanesas con Puré - Ñoquis con salsa rosa.

MENÚS ESPECIALES

Consultar x menús especiales para CELIACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS

DRINK FACTORY PREMIUM \$450 + IVA



NUESTRAS MARCAS

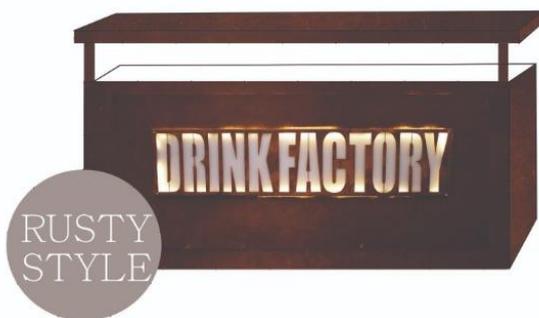


TODAS LAS MARCAS MENCIONADAS ESTAN INCLUIDAS EN EL PRESUPUESTO

*CONTRATANDO NUESTRO SERVICIO TE REGALAMOS UNA BOTELLA DE JAGGERMAISTER CADA 100 INVITADOS.

NUESTRAS BARRAS / ADICIONALES

AMBOS DISEÑOS ESTAN INCLUIDOS EN EL PRESUPUESTO.
CONSULTA POR DISPONIBILIDAD. EL PRESUPUESTO INCLUYE 1 MODULO CADA 100 INVITADOS.



BUCKET BEER (UPGRADE)

AUTOSERVICIO DE CERVEZA

INCLUYE:
TACHOS DE CERVEZA
CERVEZA EN PORRON.
HIELO

Este servicio se puede brindar durante la recepción o durante todo el evento.

ADICIONALES (UPGRADE)

WISKY
JOHNNIE WALKER BLACK - \$110 POR PERSONA

CERVEZA
HEINEKEN - \$65 POR PERSONA
WARSTEINER - \$75 POR PERSONA
SOL - \$90 POR PERSONA
CONSULTA POR CERVEZA ARTESANAL

CONSULTA POR TRAGOS DE AUTOR

INCLUYE:

- ❖ Barra libre durante todo el evento para todos los invitados.
- ❖ Bebidas Premium y marcas importadas *(*Ver carta de Tragos Adjunta*).
- ❖ Personal capacitado: Barmans, Jefe de Barra y Supervisor General (*La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento*).
- ❖ Vajilla de vidrio y todos los insumos necesarios

www.drinkfactory.com.ar

NOTA: Drink Factory cobrará un seguro de \$5 por invitado por posibles roturas y/o daños. El saldo del mismo será reintegrado dentro de los 2 días hábiles después del evento.

El precio de la barra de tragos aplica para eventos con vino y champagne toda la noche. En caso de contratar Barra de tragos exclusivamente, se cobrará un adicional. En caso de haber solamente vino y champagne, también.

UPGRADES DISPONIBLES

COCKTAIL

BOCADITOS FRÍOS:

- ⇒ Shot de ceviche de salmón ahumado (Opcional \$ 15 por persona).
- ⇒ BOCADITOS CALIENTES:
- ⇒ Tempura de langostinos en panko con salsa de maracuyá (Opcional \$ 15 por persona).

ESTACIONES Y BANDEJEOS ESPECIALES:

Desde los Fuegos - Opcional \$60,00 por persona

Directo de la parrilla, bandejeo de:

- a. Sandwichitos de mini chorizos.
- b. Matambrito de cerdo a la mostaza.
- c. Provoletas a las finas hierbas.
- d. Mollejititas crocantes al limón.

Estación Oriental – Opcional: \$150,00 por persona

- ⇒ Al wok (Servidos en cajitas chinas)

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- Chop suey de pollo con almendras y salsa de ostra.
- Salteado de lomo o camarones con vegetales chinos crocantes y salsa de soya.
- Chop suey de vegetales chinos crocantes con soya y cilantro.

- ⇒ Sushi Mix:

- Combinado de Salmón de Makis, Niguri, Rolls, Sashimis & Geishas
- Salsa de soja - agridulce - wasabi – jengibre

Estación Deli – Opcional: \$60,00 por persona.

- ⇒ Variedad de fiambres (Jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame, lomito ahumado, cantimpalo, leber).
- ⇒ Quesos duros, semis y blandos (De cabra, campo, gruyere, brie, camembert, azul, mar del plata).
- ⇒ Zuchinnis grillados con oliva.
- ⇒ Ajíes asados.
- ⇒ Aceitunas marinadas.
- ⇒ Frutos secos: almendras y nueces.
- ⇒ Fruta fresca de estación: higos y uvas.
- ⇒ Paneras rústicas con pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

Estación de Mar – Opcional: \$220,00 por persona.

Incluye:

- ⇒ Paquetito de rabas con su lima de aliño
- ⇒ Gravlax con crema fresca de eneldo, sashimi & salmón ahumado con sus dips
- ⇒ Stick de langostinos fritos con salsa de maracuyá & copas de camarones
- ⇒ Ceviche de pulpo & ceviche de salmón
- ⇒ Cucharin de pulpo a la gallega & mariscos a la provenzal

PLATO PRINCIPAL

Opción 7

- ⇒ Gigot de cordero patagónico braseado con cubos de papa y batata frita asadas a la manteca de hierbas, sartén de ajíes y cebollas caramelizadas (Opcional \$ 45 por persona).

Opción 8

- ⇒ Lomo sellado en reducción de Malbec acompañado por gratín de papas y bacon • papa hasselback (Papa en acordeón) en reducción de crema, chips de panceta y perejil • papa aplastada a la francesa con insert de crispy bacon & mix de brotes de la huerta (Opcional \$ 60 por persona).

Opción 9

- ⇒ Salmón del pacífico cocinado con salsa de vino blanco, eneldo y alcaparras, acompañado de cous cous especiado y calabazas asadas al tomillo (Opcional \$ 88 por persona).

Opción 10

- ⇒ Ojo de bife sellado en reducción de Malbec acompañado de Puré Rústico en su molde con perlas de almendras tostadas, manteca y tomillo en reducción de crema y brotes de la huerta (Opcional \$ 50 por persona).

POSTRES

- ⇒ Volcán de DDL o de chocolate tibio con crema helada de banana y frutos rojos - Opcional \$60 por persona.
- ⇒ Trifle de chocolate sobre brownies, salsa de dulce, baborie y merenguitos Opcional \$40 por persona.

PACK VINOS Y CHAMPAGNES (para 100 p o mas)

 <p>RUTINI WINES</p> <p>RUTINI Cab- Malbec y Chardonnay LUIGI Bosca Cuvee Extra Brut \$485 por persona</p>	 <p>CATENA ZAPATA</p> <p>DV Cab- Malbec y Chardonnay Saint Felicien Nature \$485 por persona</p>	 <p>CHANDON</p> <p>TERRAZAS Reserva Malbec y Chardonnay CHANDON Extra Brut \$395 por persona</p>
 <p>RUTINI WINES</p> <p>TRUMPETER, Malbec y Chardonnay TRUMPETER Extra Brut \$310 por persona</p>	 <p>CHANDON</p> <p>TERRAZAS ALTOS DEL PLATA Malbec y Chardonnay CHANDON Extra Brut \$320 por persona</p>	 <p>Luigi Bosca</p> <p>LUIGI BOSCA Malbec y Chardonnay LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut \$325 por persona</p>
 <p>CATENA ZAPATA</p> <p>SAINT FELICIEN Malbec y Chardonnay LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut \$290 por persona</p>	 <p>CATENA ZAPATA</p> <p>NICASIA blend de blends y Chardonnay FINCA LA LINDA Extra Brut \$270 por persona</p>	 <p>NIETO SENETINER DESDE 1888</p> <p>NIETO SENETINER Malbec y Chardonnay NIETO SENETINER Extra Brut \$250 por persona</p>
 <p>FINCA LA LINDA</p> <p>FINCA LA LINDA Malbec y Chardonnay FINCA LA LINDA Extra Brut \$235 por persona</p>		 <p>BODEGA Navarro Correas</p> <p>LOS ÁRBOLES Malbec y Chardonnay DOLORES Extra Brut \$205 por persona</p>

En caso de contratar otro servicio de bebida alcohólica o proveerla en forma directa el catering se cobrara un descorte de \$50,00 por persona.

El precio de cada pack aplica para eventos con Barra de tragos contratada.

CONDICIONES GENERALES

- ⇒ Forma de pago: 30% del total en concepto de reserva y saldo a indexarse según INDEC IPC 15 días antes del evento.
- ⇒ LISTA DE INVITADOS: El cliente deberá entregar la lista de invitados, por lo menos, 15 días antes del evento.
- ⇒ SEGURO POR ROTURAS O FALTANTES DE VAJILLA: El Catering cobrará \$ 12,00 por invitado en concepto de seguro por roturas o faltantes de vajillas. El saldo, o la totalidad del mismo si no hubiera incidentes será reintegrado al cliente a partir del 5 día hábil posterior al evento en las oficinas del Catering.
- ⇒ DURACIÓN DEL EVENTO: La contratación de este servicio contempla 8 hs. de atención durante el evento. En caso de superar las 8hs de servicio, se cobrará un adicional.
- ⇒ DESCORCHE: En caso de contratar otro servicio de bebida alcohólica o proveerla en forma directa el catering cobrará un servicio de descorche de \$70,00 por persona.
- ⇒ En caso de contratar un servicio de bebidas alcohólicas provisto por Gonzalo Lanús Catering el sobrante de las mismas será retirado por el personal de Gonzalo Lanús Catering al finalizar el evento.
- ⇒ Siendo socio del club tendrá un descuento del 5%. (cinco por ciento)
- ⇒ En caso de contratar la barra de tragos se recomienda comprar 1 caja de vino cada 15 personas.
- ⇒ Nuestra empresa está en continuos cambios y el menú está sujeto a modificaciones por parte de nuestro Chef, con el fin de mejorar la calidad y el servicio.
- ⇒ El presupuesto tiene una validez de 15 días, a partir del envío del mismo. La fecha de contratación está sujeta a nuestra disponibilidad.
- ⇒ La fijación del precio se hace en función de la cantidad de invitados, el lugar donde se realiza el evento, y a la fecha del mismo. Si alguno de estos factores se modifican pueden verse reflejados en los costos del servicio. Fletes no incluidos
- ⇒ CANCELACIONES: En caso de cancelación del evento, las sumas abonadas no serán reintegradas en concepto de los daños y perjuicios ocasionados.
- ⇒ Todos los precios son sin IVA incluido.

Beccar, a los ... de de 201..... dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....
GON ML SRL

Socio Gerente
Gonzalo M. Lanús
Cuit: 30-70820836-8

.....
CLIENTE:
DNI o Cuit:




GONZALO LANÚS
CATERING BOUTIQUE



info@gonzalolanuscatering.com
Te: 4743-9950/4747 5646 Juan B. Justo 1258, Béccar.
www.gonzalolanuscatering.com





GONZALOLANÚS

CATERING BOUTIQUE

CLIENTE:

FECHA:

EVENTO:

LUGAR:

HORARIO:

INVITADOS:

MENÚ INFORMAL STAND UP - BARRA DRINK FACTORY

COCKTAIL RECEPCIÓN

Recibimos a sus invitados con una variedad de bocados clásicos y gourmets; fríos y calientes; presentados de forma moderna e innovadora.



BOCADITOS FRIOS

INCLUÍDOS:

- ⇒ Rolls de crepe de salmón ahumado, queso crema con alcaparras y rúcula fresca.
- ⇒ Blinis de salmón.
- ⇒ Bruschettas de jamón crudo & queso gruyere.
- ⇒ Cucharín con Humus & Pimentón Ahumado tipo "español".
- ⇒ Mini Cesar Salad (Lechuga arrepollada, parmesano, croutones y dressing típico cesar).
- ⇒ Croston de pan de campo con vegetales grillados.
- ⇒ Focaccia con tapenade y tomates secos.
- ⇒ Brise con pasta de almendras y chutney de zanahoria
- ⇒ Tosti de boconccinos, cherry y albahaca con aceite verde.
- ⇒ Shot de crema de calabaza, bacon y ciboulette.

BOCADITOS CALIENTES

INCLUÍDOS:

- ⇒ Chicken fingers de pollo crocantes con salsa de mostaza y miel.
- ⇒ "Fried" Bollinios de queso.
- ⇒ Canastitas horneadas capresse.
- ⇒ Mini empanadas horneadas de pollo.
- ⇒ Mini empanadas nortteñas de carne cortadas a cuchillo.
- ⇒ Fatay o empanada arabe
- ⇒ Philo roll "fried" de Brie con miel y semillas de sésamo
- ⇒ Paquetito de philo relleno de champignones y parmesano
- ⇒ Cheese & bacon burgers box.
- ⇒ Cubos de provoleta ahumada a las finas hierbas.

ESTACIONES

INCLUÍDO: 1 ESTACIÓN CADA 50 INVITADOS.

Estación Mejicana

- ⇒ Quesadillas de verdeo y queso crema.
- ⇒ Tacos de lomo, vegetales y cilantro **o** tacos de pollo al curry, vegetales y muzzarella fundida.
- ⇒ Nachos con salsa de queso cheddar.
- ⇒ Crudities de vegetales frescos (Apio, zanahoria y ajíes).
- ⇒ Dips: queso crema con ciboulette, guacamole, salsa roja y mexicana.

Estación de Perniles

Incluída: 1 de las siguientes opciones a elección.

⇒ Pata de jamón crudo fileteado a la vista.

Servida con figazzas caseras.

⇒ Pernil de cerdo cocido en cerveza y azúcar negra.

⇒ Pernil vacuno (**Disponible solo para eventos con más de 300 invitados**).

Servidos con:

- **Figazzas caseras.**
- **Salsas: mostaza y miel, criolla, chimichurri, mayonesa.**
- **Platinas: tomate al orégano, hojas verdes y moradas, cebollas caramelizadas**

Estación de Chivitos Uruguayos y sus "Inserts"

⇒ Figazzas y Pletzalej.

⇒ Salsas: Mayo y ciboulette, criolla, mostaza y miel, chimichurri.

⇒ Inserts incluidos: Queso & cebollas caramelizadas.

UPGRADE: Opcional no incluido.

Inserts Extras: Morrones asados, panceta ahumada o pepinos agridulces. **Opcional \$10 x persona**

Estación Veggie

⇒ Quesos duros, semis y blandos (Gruyere, azul, fontina y Sardo condimentado con pimentón y oliva).

⇒ Zuchinnis grillados con oliva.

⇒ Ajíes asados.

⇒ Berenjenas al escabeche y zanahorias glaseadas

⇒ Aceitunas marinadas. & Frutos secos: almendras y nueces.

⇒ Fruta fresca de estación: higos y uvas.

⇒ Dips y chips de Papa, mandioca y batatas

⇒ Mayonesa de remolacha y sus tostis

⇒ Mini Ensaladitas de capresse, cole-slaw y del cheff

⇒ Paneras rústicas con pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

Estación Italiana

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Sorrentinos caseros de jamón y mozzarella con salsa cuatro quesos.
- ⇒ Penne rigatti con crema de limón, nuez moscada y queso pecorino.
- ⇒ Malfatti de espinaca con salsa mediterranea (Cherrys, pomodoro, albahaca, aceitunas negras y parmesano).

Estación de Cazuelas

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Lomo Strogonoff: lomo sellado y cocido, crema y páprika. Acompañado con arroz pilaf.
- ⇒ Cubos de pollo y hongos, cocinados en la típica salsa fricasé de crema y champagne. Acompañado con arroz azafranado.
- ⇒ Bondiola de cerdo braseada a las tres mostazas (Grano, miel y djion, naranjas, miel y jengibre) con base de arroz yamaní y vegetales grillados (Verdeo, morrón, cebolla morada y succino).

UPGRADE- OPCIONAL NO INLUÍDO:

- ⇒ Gigot de cordero braseado en cocción lenta "vacuum cooking" marinado con leche de coco, menta, romero y massala. Base de arroz basmati salteado con gírgolas, hongos del bosque y castañas de cajú tostadas. - Extra \$20 por persona.
- ⇒ Ragout de lomo criollo con reducción de vino Malbec argentino acompañado con papas en cubo asadas a la manteca o papa rissole. - Extra: \$ 10 por persona.

POSTRE

Para terminar, una variedad de propuestas gourmet elaboradas por nuestro chef pastelero.



INCLUYE: 1 DE LAS SIGUIENTES OPCIONES A ELECCIÓN.

- ⇒ Babaroié de Maracuyá sobre colchón de brownie húmedo y su ganache de chocolate negro.
- ⇒ Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos o de maracuyá.
- ⇒ Square brownie con mousse de limón y coulis de frutos rojos.
- ⇒ Apple crumble con crema helada y ganache de chocolate negro.
- ⇒ Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (grosellas, raspberry, frutillas silvestres, blueberry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema mascarpone y merengue seco italiano.
- ⇒ Mini brochettes de frutas de estación (melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango).

MESA DE TORTAS, POSTRES Y SHOW DE PANQUEQUES

TORTAS INCLUIDAS: 1 CADA 12 INVITADOS:

- ⇒ Havanette.
- ⇒ Torta mousse de chocolate.
- ⇒ Chocotorta.
- ⇒ Marquise con crema, dulce de leche o merengue italiano.
- ⇒ Rogel.

- ⇒ Tarta de coco.
- ⇒ Tarta de Frutillas con Dulce de Leche.
- ⇒ Lemmon pie.
- ⇒ Lima pie.
- ⇒ Crocante de Manzana.
- ⇒ Tarté Tatín.
- ⇒ Tarta de manzanas acarameladas.
- ⇒ Shots con mousse de chocolate, dulce de leche, limón o frutillas.
- ⇒ Cheese cake con frutos rojos o frutillas.
- ⇒ Cheese cake de naranjas.
- ⇒ Cheese cake de maracuyá.
- ⇒ Tiramisú.
- ⇒ Flan casero al caramelo en shots.
- ⇒ Isla flotante.
- ⇒ Pinxos de frutas de estación (Melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango).
- ⇒ Panqueques de dulce de lecha y manzana caramelizada flambeados servidos con bochas de helado de crema americana.

- ⇒ **Torta de Bodas.**

FIN DE FIESTA

- ⇒ Show de mini pizzetas de:

Jamón y muzzarella.

Rúcula, virutas de parmesano y tomate confit.

Cuatro quesos.



GONZALO LANÚS

PRESUPUESTO

LA PRESENTE PROPUESTA INCLUYE:

- Servicio de Catering Gonzalo Lanús Catering (Según lo aquí detallado).
- Barra libre de Bebidas sin Alcohol Línea Coca-Cola.
- Hielo y recipientes para enfriar.
- Servicio de mozos y ayudantes de Cocina
- 1 Coordinador General y 1 Maître cada 200 invitados.
- Servicio de Café y Té con chocolatitos.
- Vajilla
- Sillas tiffany para Mesa principal sin cargo

❖ Precio Servicio de Catering

\$ 1850,00 + IVA por persona (NO INCLUYE BARRA DRINK FACTORY)

MENÚ PARA CHICOS (DE 3 A 9 AÑOS)

Se abonará el 50 % del valor del cubierto

Patitas de pollo con papas fritas - Milanesas con Puré - Ñoquis con salsa rosa.

MENÚS ESPECIALES

Consultar x menús especiales para CELIACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS

DRINK FACTORY \$480 + IVA



NUESTRAS MARCAS



TODAS LAS MARCAS MENCIONADAS ESTAN INCLUIDAS EN EL PRESUPUESTO

*CONTRATANDO NUESTRO SERVICIO TE REGALAMOS UNA BOTELLA DE JAGGERMAISTER CADA 100 INVITADOS.

NUESTRAS BARRAS / ADICIONALES

AMBOS DISEÑOS ESTAN INCLUIDOS EN EL PRESUPUESTO.
CONSULTA · POR DISPONIBILIDAD, EL PRESUPUESTO INCLUYE 1 MODULO CADA 100 INVITADOS.



BUCKET BEER (UPGRADE)

AUTOSERVICIO DE CERVEZA

INCLUYE:
TACHOS DE CERVEZA
CERVEZA EN PORRON.
HIELO

Este servicio se puede brindar durante la recepción o durante todo el evento.

ADICIONALES (UPGRADE)

WISKY
JOHNNIE WALKER BLACK - \$110 POR PERSONA

CERVEZA
HEINEKEN - \$65 POR PERSONA
WARSTEINER - \$75 POR PERSONA
SOL - \$90 POR PERSONA
CONSULTA POR CERVEZA ARTESANAL

CONSULTA POR TRAGOS DE AUTOR

INCLUYE:

- ❖ Barra libre durante todo el evento para todos los invitados.
- ❖ Bebidas Premium y marcas importadas * (*Ver carta de Tragos Adjunta*).
- ❖ Personal capacitado: Barmans, Jefe de Barra y Supervisor General (*La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento*).
- ❖ Vajilla de vidrio y todos los insumos necesarios

www.drinkfactory.com.ar

NOTA: Drink Factory cobrará un seguro de \$5 por invitado por posibles roturas y/o daños. El saldo del mismo será reintegrado dentro de los 2 días hábiles después del evento.

El precio de la barra de tragos aplica para eventos con vino y champagne toda la noche. En caso de contratar Barra de tragos exclusivamente, se cobrará un adicional. En caso de haber solamente vino y champagne, también.

UPGRADES DISPONIBLES

COCKTAIL

BOCADITOS FRÍOS:

⇒ Shot de ceviche de salmón ahumado (Opcional \$ 10 por persona).

BOCADITOS CALIENTES:

⇒ Tempura de langostinos en panko con salsa de maracuyá (Opcional \$ 15 por persona).

ESTACIONES Y BANDEJEOS ESPECIALES:

Desde los Fuegos - Opcional \$70,00 por persona

Directo de la parrilla, bandejeo de :

- a. Sandwichitos de mini chorizos.
- b. Matambrito de cerdo a la mostaza.
- c. Provoletas a las finas hierbas.
- d. Mollejitas crocantes al limón.

Estación Oriental – Opcional: \$180,00 por persona

⇒ Al wok servidos en cajitas chinas

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- Chop suey de pollo con almendras y salsa de ostra.
- Salteado de lomo o camarones con vegetales chinos crocantes y salsa de soya.
- Chop suey de vegetales chinos crocantes con soya y cilantro.

⇒ Sushi Mix:

- Combinado de Salmón de Makis, Nigui, Rolls, Sashimis & Geishas
- Salsa de soja - agridulce - wasabi – jengibre

Estación Deli – Opcional: \$70,00 por persona.

⇒ Variedad de fiambres (Jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame, lomito ahumado, cantimpalo, leber).

⇒ Quesos duros, semis y blandos (De cabra, campo, gruyere, brie, camembert, azul, mar del plata).

⇒ Frutos secos: almendras y nueces.

⇒ Fruta fresca de estación: higos y uvas.

⇒ Paneras rústicas con Pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

Estación de Mar – Opcional: \$250,00 por persona.

Incluye:

- ⇒ Paquetito de rabas con su lima de aliño
- ⇒ Gravlax con crema fresca de eneldo, sashimi & salmón ahumado con sus dips
- ⇒ Stick de langostinos fritos con salsa de maracuyá & copas de camarones
- ⇒ Ceviche de pulpo & Ceviche de salmón
- ⇒ Terrina de salmón
- ⇒ Tostaditas y sus Dips
- ⇒ Berberechos & vieyras
- ⇒ Cucharin de pulpo a la gallega & mariscos a la provenzal

POSTRES

- ⇒ Volcán de DDL o de chocolate tibio con crema helada de banana y frutos rojos - Opcional \$40 por persona.
- ⇒ Trifle de chocolate sobre brownies, salsa de dulce, baborie y merenguitos Opcional \$20 por persona.

PACK VINOS Y CHAMPAGNES (para 100 p o mas)



RUTINI WINES

RUTINI Cab- Malbec y Chardonnay
LUIGI Bosca Cuvee Extra Brut
\$485 por persona



CATENA ZAPATA

DV Cab- Malbec y Chardonnay
Saint Felicien Nature
\$485 por persona



TERRAZAS Reserva Malbec y Chardonnay
CHANDON Extra Brut
\$395 por persona



RUTINI WINES

TRUMPETER, Malbec y Chardonnay
TRUMPETER Extra Brut
\$310 por persona



TERRAZAS ALTOS DEL PLATA Malbec y
Chardonnay
CHANDON Extra Brut
\$320 por persona

Luigi Bosca

LUIGI BOSCA Malbec y Chardonnay
LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut
\$325 por persona



CATENA ZAPATA

SAINT FELICIEN Malbec y Chardonnay
LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut
\$290 por persona



CATENA ZAPATA

NICASIA blend de blends y Chardonnay
FINCA LA LINDA Extra Brut
\$270 por persona



NIETO SENETINER Malbec y Chardonnay
NIETO SENETINER Extra Brut
\$250 por persona

FINCA
LA LINDA

FINCA LA LINDA Malbec y Chardonnay
FINCA LA LINDA Extra Brut
\$235 por persona

BODEGA
NavarroCorreas

LOS ÁRBOLES Malbec y Chardonnay
DOLORES Extra Brut
\$205 por persona

En caso de contratar otro servicio de bebida alcohólica o proveerla en forma directa el catering se cobrara un descorte de \$40,00 por persona.

