



MARIA ANTONIETTA

*catering*



CLIENTE



FECHA



INVITADOS



EVENTO



LUGAR



MENÚ

FORMAL

- VENCIMIENTO DE LA PROPUESTA 00/00/00 -

## RECEPCIÓN

### APPETAIZERS FRIOS

Gravlax de salmón en pan negro con mayonesa de remolacha  
Causitas de camarones con mayonesa de palta y cilantro  
Roll de zucchini grillado, tomate confitado, albahaca y queso brie  
Tacos crocantes con guacamole, queso cheddar y crema acida  
Bruscheta de queso azul y pera  
Bruscheta de jamon crudo y burrata

### APPETAIZER CALENTITOS

Empanaditas de ternera cortadas a cuchillo  
Langostinos rebozados con panko, coco y crema de mango  
Kafta de cordero con salsa de yogurt y cilantro  
Mini Burger de ojo de bife con queso azul y cebolla caramelizada  
Quiche de puerro y queso brie  
Roll de bondiola de cerdo con salsa barbacoa  
Coxinas de ave con aioli de cilantro  
Arepas de pollo con palta y cilantro

## ESTACIONES

(1 CADA 50 INVITADOS)

### QUESO Y FIAMBRE

Diferentes tipos de quesos  
Queso Brie con caramelo y almendras, Queso azul, Fontina, Gouda,  
Brindamoure con especias, Gruyere, bocconcinos y queso ahumado  
Diferentes tipos de fiambre  
Jamón crudo, lomito horneado de cerdo, salame, mortadela y bondiola de  
cerdo ahumada

## PERNIL DE CERDO

Pernil de cerdo macerado en hierbas fileteado

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes y cebollas caramelizadas

## CRIOLLA

Braseritos con mollejas crocantes, matambirto de cerdo, chorizo, entrañas y provoletas

Chimichurri, salsa criolla y figacitas de manteca

## BURGER STATION

Cocción a la vista con planchas de hierro al aire libre

Hamburguesitas de ojo de bife con diferentes topping: Cebolla, panceta, queso cheddar y nuestra mayonesa

Hamburguesas de quinoa con cebollas, morrones, mayonesa de zanahoria y cilantro

## VEGETARIANA

Ensaladitas Ceasar en frasquitos

Tabule de quinoa, cebolla morada, tomate, choclo y cilantro

Terrinitas de albahaca y parmesano

Budincitos acaramelados de choclo

Sopa de calabaza al curry con crutons

Gazpacho de tomate de estación

Hummus de remolacha con tacos

Caviar de berenjenas, tomate, albahaca con galletita de manteca

Chips de Batata

Endivias con queso crema

## PLATO PRINCIPAL

(1 A ELECCIÓN)

**Ojo de bife** en cocción lenta a las finas hierbas con puré de papa y rúculas con jugo de osobuco y malbec

**Bondiola de cerdo** braseada con salsa barbacoa, papa rosti y cole slaw

**Gigot de cordero patagónico** en cocción lenta de 7 horas sobre cous cous y ratatouille

**Suprema de pollo de campo** rellena con champiñón y panceta, acompañada con papa aplastada y crema de champiñón

**Salmón a la plancha** sobre risotto al limon (+ \$90 por persona)

## POSTRE

(1 A ELECCIÓN)

**Balthazar de chocolate** con crema de avellanas y helado de crema con gotitas de chocolate crocantes

**Némesis de chocolate** con sorbet de frutilla

**Tatin de manzana** con helado de crema, cream caramel y garapiñada

**Merengón** con helado de maracuyá, caramelo y frutos rojos

**Flan de dulce de leche** con crema y galletita

Consultar por menú especial para niños, celíacos, vegetarianos y diabéticos

## MESA DULCE

### TORTA DE CASAMIENTO

Variedad de opciones: Biscuit de dulce de leche, chocotorta, rogel, brownie con dulce de leche y nuez (de 1 o 2 pisos) – Consultar por otras opciones

### TORTAS

(1 CADA 30 PERSONAS)

Marquise de chocolate con dulce de leche  
Mousse de chocolate con frutos rojos  
Key Lime Pie  
Cheesecake con frutos rojos  
Cheesecake de chocolate blanco con maracuyá  
Cheesecake de dulce de leche  
Mousse de chocolate y menta  
Mousse de limón  
Crumble de manzana  
Havanet con dulce de leche

### VASITOS

Tiramisú  
Creme brulee  
Flan de dulce de leche  
Frutillas con crema

### MINI CAKES Y BARS

Rogel  
Chocotorta  
Tocino del cielo con nuez  
Lemon Pie

Brochetes de fruta de estación

### CAFÉ Y PETIT FOUR

## FINAL DE FIESTA (1 A ELECCIÓN)

Variedad de pizzas – Mozzarella, jamón, rúcula y capresse

Media lunas calentitas con jamón y queso

Hamburguesitas de ojo de bife con queso cheddar

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa (Línea Coca-Cola).

Agua mineral con y sin gas

Limonada y naranjada

Hielo

## VINO Y CHAMPAGNE

### BODEGA LUIGI BOSCA

Finca La Linda Malbec  
Finca La Linda Extra Brut

- Consultar por otras opciones de Vino y Champagne -

Descorche por bebida provista por el cliente - \$50 por persona.

## NUESTRO SERVICIO INCLUYE:

Chef y ayudantes de cocina

Recepcionistas

Supervisor

Maître

1 Mozos cada 10 personas

Seguro ART para todo el personal

Vajilla y cristalería

Mantelería

Menú para celíacos, diabéticos y vegetarianos

(No incluye mesas, sillas y fundas para las sillas)

PRECIO POR PERSONA \$1.710 + IVA

NIÑOS

De 2 a 12 años – 50%

INVITADOS DESPUÉS DE COMER

\$330 por persona

Incluye bebida sin alcohol, mesa dulce y final de fiesta.

+ Adicionar el valor de la barra de tragos

OPCIONALES NO GASTRONÓMICOS

Fundas para las sillas – Consultar precio

Mesas y sillas – Consultar precio

## CONDICIONES GENERALES

- Ninguno de los precios que figura en la propuesta incluye IVA
- El envío del presupuesto no implica la reserva de fecha ni servicio
- Forma de pago: 30% al reservar el evento. El saldo deberá abonarse 10 días antes de la realización del mismo. (Consultar por formas de pago).
- Las sumas abonadas no serán reintegradas en caso de cancelación de la reserva.
- El número de invitados podrá reducirse hasta en un 10% del total presupuestado. En el caso de reducirse más que eso, se deberá represupuestar.
- El número final de invitados deberá ser confirmado 10 días antes del evento sin excepción, y no podrá reducirse una vez confirmada.
- Este presupuesto tiene una vigencia de 10 días corridos.
- Cualquier cambio de fecha, lugar y/u horario deberá ser notificado a la empresa con urgencia. Se podrá efectuar dicho cambio si la empresa tuviera disponibilidad para ello.
- La contratación de nuestro servicio contempla 11hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluye 8hs de atención durante el evento. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación para presupuestar el valor de la hora extra.
- La propuesta no incluye flete y traslado. Éste será presupuestado 1 mes antes de realizar el evento.
- El presupuesto incluye seguros de todo el personal que trabajará en el evento.
- Este presupuesto está basado en la fecha del evento, el salón en donde se realiza y cantidad de invitados detallados en el mismo. Si por algún motivo se modifica algún punto probablemente el costo del servicio se vea modificado.
- En este presupuesto no está incluido el armado de una cocina con hornos y anafes para el desarrollo del evento. De no contar con estas instalaciones habrá que presupuestar aparte. Los cargos correspondientes a equipamiento de cocina y/o camión refrigerado, en caso de ser necesarios, se cotizarán 30 días antes del evento.
- La mercadería y bebida es propiedad de la empresa. El sobrante se retira al finalizar el servicio.



- El precio de la barra de tragos aplica para eventos con vino y champagne toda la noche. En caso de ser solamente la barra de tragos, se cobrará un adicional. En caso de ser solamente vino y champagne, también.
- Las degustaciones para elección del menú se realizarán una vez contratado el servicio. La fecha, horario y lugar para las mismas son estipuladas por la empresa con previo aviso. Solamente se realizarán degustaciones para eventos mayores a 100 personas, y con una contratación de por lo menos, 3 meses antes del evento.
- En el caso de que el día del evento por cuestiones ajenas a la empresa no se encontrara algún producto en particular, será sustituido por otro de características similares.
- El presupuesto no incluye comida ni bebida para el personal externo a nuestra empresa
- Seguro de roturas: se cobrará \$2.000 en concepto de seguro de roturas que será reintegrado luego de 1 semana de la realización del evento en caso de no haber tenido accidentes.

A los ..... de ..... de 2019 dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....

Ricardo Horacio Delfino  
María Antonietta Catering

.....

Aclaración:  
DNI:



**Dirección**

Avellaneda 101, Tigre, Buenos Aires



**Web**

<http://www.mantonietta.com.ar>



**Teléfono**

(011) 4749 0212



**Facebook**

<https://www.facebook.com/MariaAntoniettaDelfinoCatering/>



**Instagram**

<https://www.instagram.com/cateringmariaantonietta/>



MARIA ANTONIETTA

*catering*



CLIENTE



FECHA



INVITADOS



EVENTO



LUGAR



MENÚ

INFORMAL

- VENCIMIENTO DE LA PROPUESTA 00/00/00 -

## RECEPCIÓN

### APPETAIZERS FRIOS

Gravlax de salmón en pan negro con mayonesa de remolacha  
Causitas de camarones con mayonesa de palta y cilantro  
Roll de zucchini grillado, tomate confitado, albahaca y queso brie  
Tacos crocantes con guacamole, queso cheddar y crema acida  
Bruscheta de queso azul y pera  
Bruscheta de jamon crudo y burrata

### APPETAIZER CALENTITOS

Empanaditas de ternera cortadas a cuchillo  
Langostinos rebozados con panko, coco y crema de mango  
Kafta de cordero con salsa de yogurt y cilantro  
Mini Burger de ojo de bife con queso azul y cebolla caramelizada  
Quiche de puerro y queso brie  
Roll de bondiola de cerdo con salsa barbacoa  
Coxinas de ave con aioli de cilantro  
Arepas de pollo con palta y cilantro

## ESTACIONES

(1 CADA 50 INVITADOS)

### QUESO Y FIAMBRE

Diferentes tipos de quesos  
Queso Brie con caramelo y almendras, Queso azul, Fontina, Gouda,  
Brindamoure con especias, Gruyere, bocconcinos y queso ahumado  
Diferentes tipos de fiambre  
Jamón crudo, lomito horneado de cerdo, salame, mortadela y bondiola de  
cerdo ahumada

## PERNIL DE CERDO

Pernil de cerdo macerado en hierbas fileteado

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes y cebollas caramelizadas

## CRIOLLA

Braseritos con mollejas crocantes, matambirto de cerdo, chorizo, entrañas y provoletas

Chimichurri, salsa criolla y figacitas de manteca

## BURGER STATION

Cocción a la vista con planchas de hierro al aire libre

Hamburguesitas de ojo de bife con diferentes topping: Cebolla, panceta, queso cheddar y nuestra mayonesa

Hamburguesas de quinoa con cebollas, morrones, mayonesa de zanahoria y cilantro

## VEGETARIANA

Ensaladitas Ceasar en frasquitos

Tabule de quinoa, cebolla morada, tomate, choclo y cilantro

Terrinitas de albahaca y parmesano

Budincitos acaramelados de choclo

Sopa de calabaza al curry con crutons

Gazpacho de tomate de estación

Hummus de remolacha con tacos

Caviar de berenjenas, tomate, albahaca con galletita de manteca

Chips de Batata

Endivias con queso crema

## CAZUELA PRINCIPAL

(1 A ELECCIÓN)

**Ojo de bife** en cocción lenta a las finas hierbas con puré de papa y rúculas con jugo de osobuco y malbec

**Gigot de cordero patagónico** en cocción lenta de 7 horas con reducción de su jugo sobre arroz

**Bondiola de cerdo** braseada con salsa barbacoa y papitas crocantes

**Fricase de ave** con puerro, champiñón y panceta de arroz

**Salmón a la plancha** con risotto de limón ( + \$30 por persona)

## POSTRE EN FRASQUITOS

(1 O 2 A ELECCIÓN)

**Mousse de chocolate** con frutos rojos y merengue

**Mousse de limón** con curd de chocolate blanco y maracuyá

**Crumble de manzana** con helado de crema

**Cremoso de dulce de leche** con oreo y crema

**Cheesecake de chocolate blanco** con maracuyá

**Flan de dulce de leche** con nuez

Consultar por menú especial para niños, celíacos, vegetarianos y diabéticos

## MESA DULCE

### TORTA DE CASAMIENTO

Variedad de opciones: Biscuit de dulce de leche, chocotorta, rogel, brownie con dulce de leche y nuez (de 1 o 2 pisos) – Consultar por otras opciones

### TORTAS

(1 CADA 30 PERSONAS)

Marquise de chocolate con dulce de leche  
Mousse de chocolate con frutos rojos  
Key Lime Pie  
Cheesecake con frutos rojos  
Cheesecake de chocolate blanco con maracuyá  
Cheesecake de dulce de leche  
Mousse de chocolate y menta  
Mousse de limón  
Crumble de manzana  
Havanet con dulce de leche

### VASITOS

Tiramisú  
Creme brulee  
Flan de dulce de leche  
Frutillas con crema

### MINI CAKES Y BARS

Rogel  
Chocotorta  
Tocino del cielo con nuez  
Lemon Pie

Brochetes de fruta de estación

### CAFÉ Y PETIT FOUR

## FINAL DE FIESTA (1 A ELECCIÓN)

Variedad de pizzas – Mozzarella, jamón, rúcula y capresse

Media lunas calentitas con jamón y queso

Hamburguesitas de ojo de bife con queso cheddar

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa (Línea Coca-Cola).

Agua mineral con y sin gas

Limonada y naranjada

Hielo

## VINO Y CHAMPAGNE

### BODEGA LUIGI BOSCA

Finca La Linda Malbec  
Finca La Linda Extra Brut

- Consultar por otras opciones de Vino y Champagne -

Descorche por bebida provista por el cliente - \$50 por persona

## NUESTRO SERVICIO INCLUYE:

Chef y ayudantes de cocina

Recepcionistas

Supervisor

Maître

1 Mozos cada 10 personas

Seguro ART para todo el personal

Vajilla y cristalería

Mantelería

Menú para celíacos, diabéticos y vegetarianos

(No incluye mesas, sillas y fundas para las sillas)



PRECIO POR PERSONA \$1.640 + IVA

## NIÑOS

De 2 a 12 años – 50%

## INVITADOS DESPUÉS DE COMER

\$330 por persona

Incluye bebida sin alcohol, mesa dulce y final de fiesta.

+ Adicionar el valor de la barra de tragos

## OPCIONALES NO GASTRONÓMICOS

Fundas para las sillas – Consultar precio

Mesas y sillas – Consultar precio

## CONDICIONES GENERALES

- Ninguno de los precios que figura en la propuesta incluye IVA
- El envío del presupuesto no implica la reserva de fecha ni servicio
- Forma de pago: 30% al reservar el evento. El saldo deberá abonarse 10 días antes de la realización del mismo. (Consultar por formas de pago).
- Las sumas abonadas no serán reintegradas en caso de cancelación de la reserva.
- El número de invitados podrá reducirse hasta en un 10% del total presupuestado. En el caso de reducirse más que eso, se deberá represupuestar.
- El número final de invitados deberá ser confirmado 10 días antes del evento sin excepción, y no podrá reducirse una vez confirmada.
- Este presupuesto tiene una vigencia de 10 días corridos.
- Cualquier cambio de fecha, lugar y/u horario deberá ser notificado a la empresa con urgencia. Se podrá efectuar dicho cambio si la empresa tuviera disponibilidad para ello.
- La contratación de nuestro servicio contempla 11hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluye 8hs de atención durante el evento. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación para presupuestar el valor de la hora extra.
- La propuesta no incluye flete y traslado. Éste será presupuestado 1 mes antes de realizar el evento.
- El presupuesto incluye seguros de todo el personal que trabajará en el evento.
- Este presupuesto está basado en la fecha del evento, el salón en donde se realiza y cantidad de invitados detallados en el mismo. Si por algún motivo se modifica algún punto probablemente el costo del servicio se vea modificado.
- En este presupuesto no está incluido el armado de una cocina con hornos y anafes para el desarrollo del evento. De no contar con estas instalaciones habrá que presupuestar aparte. Los cargos correspondientes a equipamiento de cocina y/o camión refrigerado, en caso de ser necesarios, se cotizarán 30 días antes del evento.
- La mercadería y bebida es propiedad de la empresa. El sobrante se retira al finalizar el servicio.

- El precio de la barra de tragos aplica para eventos con vino y champagne toda la noche. En caso de ser solamente la barra de tragos, se cobrará un adicional. En caso de ser solamente vino y champagne, también.
- Las degustaciones para elección del menú se realizarán una vez contratado el servicio. La fecha, horario y lugar para las mismas son estipuladas por la empresa con previo aviso. Solamente se realizarán degustaciones para eventos mayores a 100 personas, y con una contratación de por lo menos, 3 meses antes del evento.
- En el caso de que el día del evento por cuestiones ajenas a la empresa no se encontrara algún producto en particular, será sustituido por otro de características similares.
- El presupuesto no incluye comida ni bebida para el personal externo a nuestra empresa
- Seguro de roturas: se cobrará \$2.000 en concepto de seguro de roturas que será reintegrado luego de 1 semana de la realización del evento en caso de no haber tenido accidentes.

A los ..... de ..... de 2019 dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....

Ricardo Horacio Delfino  
María Antonietta Catering

.....

Aclaración:  
DNI:



**Dirección**

Avellaneda 101, Tigre, Buenos Aires



**Web**

<http://www.mantonietta.com.ar>



**Teléfono**

(011) 4749 0212



**Facebook**

<https://www.facebook.com/MariaAntoniettaDelfinoCatering/>



**Instagram**

<https://www.instagram.com/cateringmariaantonietta/>