

# CATERING | INFORMAL



## RECEPCIÓN

*sobran los motivos*



● Variedad de Bruschettas

● Degustación de Shots

● Pinchos fríos y tibios

● Delicatessen en cucharitas

● "Pita Pockets"

● Provoletitas calientes



## MESAS TEMÁTICAS

*sobran los motivos*



### FIAMBRES VARIOS

- Tablas de quesos  
(Azul, Holanda, Pategrás, Gruyere)
- Salame picado fino y grueso
- Lomito ahumado de cerdo y lomo ahumado bondiola
- Aceitunas negras, verdes, verduras encurtidas
- Frutos secos
- Pan de Campo Casero



### FAST FOOD

- Hamburguesas caseras
- Hot Dogs
- Conos de papas fritas
- Salsas varias – (mayonesa – ketchup – salsa barbacoa – mostaza)
- Toppings (papas pai – lechuga – tomate – aritos de cebolla)



### OMELETTES

- Omelettes preparados a la vista
- Revuelto Gramajo
- Quesos en hebras
- Panceta ahumada y jamón cocido
- Verduras grilladas, cebollas caramelizadas y champiñones fileteados
- Granos de maíz y arvejas



### PINCHOS

- Tiritas de pollo y panceta
- Cerdo con barbacoa y cebolla caramelizada
- Dados de Lomo y morrones
- Veggie
- Árabe

*(\*) Ver otras opciones en servicios adicionales*



## *sobran los motivos*

### STAND HELADOS

- Variedad de bochas heladas **FREDDO**
- Salsas dulces (chocolate, frutilla, caramelo y dulce de leche)
- Frutas de estación
- Crema chantillí
- Masita crocante
- Toppings (merenguitos, chips de chocolate, crocante de maní, rocklets, cereales bañados en chocolate, daditos de Mantecol)

## MESA DULCE & TRASNOCHE

*sobran los motivos*



### MESA DULCE

#### **Torta Principal simbólica(2 kgs.)**

Rogel – Tiramisú - Lemon Pie - Selva Negra - Pavlova con frutas de estación - Mouse de chocolate amargo, de leche y blanco - Chocotorta - Tarda de frutos secos - Postre “Pirineos” – Tarta bombón – Torta Oreo – Plancha Quemada – Frambuesa y Queso – Suppa Inglesa – Postre “Balcarce” – Tarta de Duraznos – Postre de Dulce de Leche

*(\*) Se calcula 1 torta/tarta cada 10 personas*



### FINAL DE FIESTA

- Hamburguesas “American Style”  
*(cheddar, aros de cebolla y panceta crocante)*
- Variedad de pizzas en conos individuales
- Panchuques (crepe suiço)
- Pinchos de papas en espiral

## ● BEBIDAS

*sobran los motivos*

### BEBIDAS (\*)

- Agua Mineral sin gas y gasificada
- Gaseosas Regulares y Light – línea Coca Cola
- Cerveza Rubia de Barril “Santa Fe”

(\*) El servicio proveerá estas bebidas libres durante toda la noche

**El cliente puede proveer el vino y/o champagne  
No se cobra servicio de descorche ni enfriamiento.**



### BARRA DE TRAGOS (\*):

- Fernet ***Branca***.
- Daiquiris con ***Bacardí*** (Frutilla – Durazno – Ananá).
- Tragos Fuales **SIN ALCOHOL** para los jóvenes

(\*) El servicio proveerá estas bebidas libre finalizado el POSTRE

**Ver otras opciones en servicios adicionales**



# ENSERES, PERSONAL Y SERVICIOS INCLUIDOS

*sobran los motivos*

## ENSERES

Se dispondrán de todos los enseres necesarios de primera calidad.

### Salón Marinas:

- Mesas rectangulares de madera blancas laqueadas y sillas tijeras blancas laqueadas y/o **juegos de livings**
- Vajilla de porcelana blanca y cristalería

### Salón Baviera (Hotel Colón):

- Mesas redondas con mantelería y sillas vestidas blancas y/o **juegos de livings**
- Vajilla de porcelana blanca y cristalería

CONSULTAR POR ENSERES **ESTILO TIFFANY**

## PERSONAL

Se dispondrá de todo el personal necesario:

- Maître / Responsable general del servicio gastronómico.
- Plantel de mozos con vestimenta adecuada a la ocasión.
- Barmans y bartender
- Cheff y cocineros profesionales.



## SERVICIOS NO INCLUIDOS

Decoración, adornos florales, centros de mesas y caminos, organizador de eventos.





 (0342) 4120 800

 (0342) 155 235784

 [info@bavieraeventos.com](mailto:info@bavieraeventos.com)

 Primera Junta 3130 – Santa Fe

[www.bavieraeventos.com](http://www.bavieraeventos.com)