

CATERING | ESTILO RECEPCIÓN EXTENDIDA



RECEPCIÓN



- Variedad de Bruschettas
- Degustación de Shots
- Pinchos fríos y tibios
- Delicatessen en cucharitas
- “Pita Pockets”
- Provoletitas calientes



sobran los motivos



Las variedades dependerá del salón donde se realice el evento

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



DISCOS

- Salchicha parrillera ahumada con vegetales de estación
- Pollo con crema de espinacas y tomates cherrys



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



PLANCHETA

- Lomitos y bondiolas
- Panes saborizados
- Verduras grilladas
- Variedad de salsas

(*) La cantidad y variedad de islas dependerá del salón donde se realice el evento y de la cantidad final de invitados

PLATO PRINCIPAL (*)

(*) Se deberá optar que salsa y guarnición acompañará la carne escogida.



OPCIÓN LOMO

Medallones de lomo grillados envueltos en panceta ahumada.

Salsas: Hongos (pino, champiñones y portobellos) – Dijón – Reducción de Malbec

Guarniciones: Mil hojas de papas – Terrina de calabaza – Papas rústicas

Garnish: Cherrys dorados – mix morrones asados – cebollas caramelizadas



OPCIÓN POLLO

Rolls de pollo relleno con panceta, queso, tomates desecados y olivas negras.

Salsas: Cebollas y puerros – Hongos (pino, champiñones y portobellos) – Quesos

Guarniciones: Mil hojas de papas – Terrina de espinacas gratinadas – Papas rústicas

Garnish: Cherrys dorados – mix morrones asados – cebollas caramelizadas



OPCIÓN CERDO

Bondiola laqueada rellena con vegetales de estación.

Salsas: Cerveza y azúcar negra – Reducción de mostaza y miel – Barbacoa casera

Guarniciones: Mil hojas de papas – Terrina de espinacas gratinadas – Papas rústicas

Garnish: Cherrys dorados – mix morrones asados – cebollas caramelizadas

MINI DULZURAS

Torta Principal simbólica(2 kgs.)

Rogelitos – Shot de Tiramisú – Shots de
Lemon Pie - Mouse de chocolate
amargo, de leche y blanco - Brownie
crema y coulis de maracuya – Mini
Chocotorta - Cheese cake con salsa
frutos rojos - Triangulitos de crumble de
manzana – Copitos de Dulce de Leche
bañados en chocolate negro – Cape Pops
– Shot Frutal – Mini flan de vainilla con
caramelo – Shot de crema Oreo



STAND DE HELADOS

Variedad de bochas heladas FREDDO

Toppings y Salsas

- Frutas de estación
- Crema Chantillí
- Masitas crocantes
- Chips de chocolate blancos y negros
- Crocante de maní
- Salsa de Caramelo y Chocolate

STAND DE CRÊPES Y WAFFLES

Elaborados a la vista

Toppings

- Dulce de leche
- Crema chantilly
- Frutas de estación
- Manzanas asadas



FINAL DE FIESTA

- Hamburguesas “American Style” (cheddar, aros de cebolla y panceta crocante)
- Variedad de pizzas hechas a la vista
- Panchuques (crepe suiço)
- Conos de papas fritas



● BEBIDAS

sobran los motivos

BEBIDAS SIN ALCOHOL (*):

- Gaseosas Regulares y Light – Línea “Coca Cola”
- Agua Mineral sin gas y gasificada
- Dispensers con aguas saborizadas naturales
- Cafetería

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

CERVEZA (*):

- Cerveza Rubia de barril (liso)

() El servicio proveerá estas bebidas libres durante toda la noche .
La marca dependerá del salón para el que se solicite el presupuesto*

BARRA DE TRAGOS (*):

- Bebidas de primera marca, cristalería para cada tipo de trago y barmans profesionales

() La cotización (cantidad de tragos, estilos y duración horaria de la barra) dependerá del salón para el que se solicite el presupuesto.*



● ENSERES, PERSONAL Y SERVICIOS INCLUIDOS

ENSERES

Se dispondrán de todos los enseres y mobiliarios necesarios para el servicio.

Dependiendo del estilo del servicio, se incluirá 1 lugar en mesas y sillas o en juegos de livings.

También se incluirá todo lo correspondiente a vajilla (platos, cubiertos, cristalería, etc.)

El armado del mobiliario de mesas temáticas o barras de tragos exteriores, según presupuesto

(*) El estilo de los enseres dependerá del salón donde se realice el evento

PERSONAL

Se dispondrá de todo el personal necesario:

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



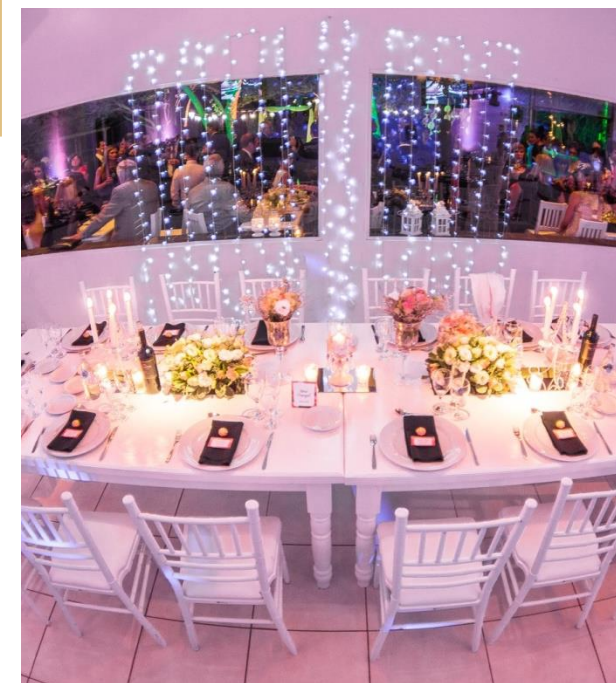
DEGUSTACIÓN

Dos meses antes de la fiesta, si se desea, *Baviera Eventos* realizará una degustación para 4 personas, con la presencia del cheff y responsables de cada área que estarán presente en la noche del evento.



SERVICIOS NO INCLUIDOS

Decoración, adornos florales, centros de mesas y caminos, organizador de eventos u otro servicio no especificado en los presupuestos



SALONES Y CATERING

Baviera

• EVENTOS •



(0342) 4120 800



(0342) 155 235784



info@bavieraeventos.com



Primera Junta 3130 – Santa Fe

www.bavieraeventos.com