



IL Cuoco
atering

*Simply
alga distinto...*

*Menú
Tradicional*



Contenido

1. Recepción

2. Plato Principal

3. Postre

4. Mesa Dulce

5. Final de Fiesta

6. El Cátering incluye

Tocar los íconos para poder navegar y conocer todo lo que te ofrecemos





Menú Tradicional

Recepción

BOCADITOS FRÍOS Y CALIENTES

Sándwich de miga surtidos
Chips jamón y queso
Saladitos surtidos
Criollitos de pollo y tomate
Choricitos a la pomarola
Quesadillas
Pizzetitas
Albondiguillas de ternera
Tostaditos de jamón y queso
Quiche de verdura
Conitos de vegetales
Pincho de tortilla española
Figacitas de bondiola braseada
con vegetales





Menú Tradicional



Plato Principal

Hasta 2 a elección

Pollo al verdeo con papas

Ñoquis con salsa fileto

Fideos a la bolognesa

Suprema napolitana con papas

Postre

UNO A ELECCIÓN

(Uno a elección)

Helado de almendrado

Casata tricolor

Bombón escoces (Adicional)



Menú Tradicional



Mesa dulce

VARIEDAD DE TORTAS

(Seleccionada por nuestra pastelería según la temporada)

Brownie con dulce de leche y nueces

Tarta Tofe

Crumble de manzana

Cup cakes surtidos

Mini croissants rellenas

Lemon curd - Tartas frutales

Tarta de coco y Dulce de Leche

Panqueques rellenos con Dulce de Leche y Manzana con topping de crema -

Flan con Toppings de DDL y Crema

Cafetería: Café, azúcar y edulcorante.

CAFETERÍA

Café, leche, azúcar y edulcorante

Final de Fiesta

Café con leche y medialunas





El catering



Incluye



Menú de 5 Pasos

Cocineros

Personal de cocina

Maitre

Mozos

Vajilla

Cristalería

Mantelería (blanco o negro)

Coordinación del catering

Duración del servicio en evento 6 hs.





IL Cuoco
atering

*Simplemente
algo distinto...*

CONSULTANOS:

(11) 5821 3059

SEGUINOS:

@ilcuocobsas



www.ilcuococatering.com