



IL **C**uoco  
atering

*Simply  
algo distinto...*

*Menú  
Formal  
Clásico*





... *Recepción* ...

**FINGER FOOD FRÍOS**

Cookies de queso con Mousse surtidas:  
Salmón Rosado, Queso Azul, Anchoas y  
alcaparras, Veggie, cantimpalo y  
ciboulette

Triangulitos de pan Ingles

Arrolladitos de Pionono Artesanal con  
Queso Azul, Jamón Cocido, Tomates  
Confitados y nueces

Brioche de Blanco de Ave y Tomate

Brioche de Holanda y Berenjenas

**FINGER FOOD CALIENTE**

Mini Burger con cheddar

Pincho de Pollo a la BBQ envuelto en Panceta

Gua Bao de Ternera y Vegetales

Chicken fingers con Aderezo Cesar

Focaccia de Chorizo y Provoleta

Pizzetitas de Mozzarella

Quiché de Jamón cocido y queso

*Flower*

*Flower*



... Plato de Entrada ...

Uno a elección

Pernil de cerdo flambeado  
Acompañada de Figacitas y Salsas

Creps rellenos de ricota, jamón y  
queso con salsa a la Rose (adicional)

... Plato Peincipal ...

**ADULTOS**  
Uno a elección

Pollo a la crema de Puerro  
acompañado de papas Noisettes

Bondiola a la cerveza negra acompañada  
de papas Noisettes (adicional)

Lomo con salsa de hongos acompañado  
de papas Noisettes (adicional)

**INFANTO JUVENIL**

Milanesitas de suprema  
acompañadas de papas Noisettes

Il Cucco Catering

Milanesitas



...

# Pastre

Uno a elección

Helado Almendrado con salsa de chocolate

Trio Helado con salsa de Frutilla

# ... Mesa Dulce ...

## TORTAS

(Seleccionada por nuestra pastelería según la temporada)

Cheese cake con frutos rojos

Brownie con dulce de leche, merengue Italiano y nueces

Tiramisú con mascarpone

Ganache de chocolate negro y Naranja Tofe

Lemon pie -

Selva negra

Chocotorta -

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, leche, azúcar y edulcorante

Pastelería

Mesa Dulce

... *Final de Fiesta* ...  
Uno a elección

Variedad de Pizzas

Café con Leche y Medialunas

... *El Menú* ...  
Incluye

Vajilla

Cristalería

Chef

Cocineros

Personal de cocina

Maitre

Mozos

Personal de recepción

Armado de Salón con:

Mantelería blanco o negro

Sillas Vestidas

Centros de mesa.

Coordinación del catering durante el Servicio.

Duración del evento 7 hs.

@ilcuocobsas

11 5821-3059

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



... *Adicionales* ...

**RECEPCIÓN**

Estación Mexicana con tacos, quesadillas y salsas

Estación de Pernil con figacitas y salsas

Estación de Pastas con ravioles y ñoquis

Tablas de Quesos

Tablas de Fiambres

**PLATO PRINCIPAL**

Bondiola a la cerveza negra acompañada de papas Noisettes (adicional)

Lomo con salsa de hongos acompañado de papas Noisettes (adicional)

**BEBIDA SIN ALCOHOL**

Jugos para la recepción  
(naranja y pomelo)

Gaseosa línea Coca Cola libre para todo el evento (cola y lima limón)

Agua, Agua con gas

**BEBIDA CON ALCOHOL**

Vino Alaris Malbec

Vino blanco Alaris Dulce cosecha

Cerveza línea Quilmes o Brahma

Vino Espumante callia (Brindis)

[@ilcuocobsas](#)

11 5821-3059

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