



IL **Cuoco**
atering

*Simply
algo distinto...*

*Menú
Formal
Festivo*



... Recepción ...

FINGER FOOD FRÍOS

Bagel de Jamón crudo y Queso
Cookies de queso con Mousse surtidas:
Salmón Rosado, Queso Azul, Veggie,
cantimpalo y ciboulette
Arrolladitos de Pionono con Mousse de
queso azul, Tomates confitados , olivas
verdes y queso.
Brioche de Lomito y Holanda
Brioche de blanco de ave y tomate
Variedad de Triangulitos de Pan Ingles
rellenos

FINGER FOOD CALIENTE

Mini Burger con cheddar
Gua Bao de Ternera y Vegetales
Focaccia de Chorizo y Provoleta
Hojaldrados de Vegetales
Croissants rellenas con jamón cocido y
queso/ jamón crudo y queso
Quiche de Jamón Cocido y Queso

... Plato Entrada ...

PERNIL DE CERDO

en Sándwich con salsas:
aderezo Cesar,
Chimichurri,
Salsa Criolla,
Salsa Barbacoa,
Mostaza Agridulce
cebolla caramelizada,
y Mayonesa especiada

... Plato Principal ...

VARIEDAD DE PIZZAS ARTESANALES

Margarita
Fugazetta
Napolitana
Jamón y Morrones
Primavera
Queso azul
Provolone
Calabresa
Tomate y huevo
Salchichas papas pai
Cheddar y panceta

Barbacoa Catering

Journal festivo

... Postre ...

Uno a elección

Helado Almendrado con salsa de chocolate

Trio Helado con salsa de Frutilla

Bombom escoces con coulis de frutos rojos
(Adicional)

... Mesa Dulce ...

TORTAS Y FINGER FOOD DULCES

(Seleccionada por nuestra pastelería según la temporada)

Cheese cake con frutos rojos

Brownie con dulce de leche, merengue
Italiano y nueces

Tiramisú con mascarpone

Tofe – Ganache de chocolate negro y Naranja

Lemon pie – Rogel – Selva negra

Chocotorta - Tartas frutales - Tarta de coco y

Dulce de Leche

Ganache de chocolate blanco y frutos rojos

Panqueques rellenos con Dulce de Leche y

Manzana con topping de crema -

Flan con Toppings de DDL y Crema

CAFETERÍA

Café, leche, azucar y edulcorante



... El Menú Incluye ...

- Chef
- Cocineros
- Personal de cocina
- Maitre
- Mozos
- Recepcionista
- Vajilla
- Cristalería
- Mantelería blanco o negro
- Coordinación de catering durante el Servicio.
- Centros de mesa
- Armado del salón con mantelería, vajilla y cristalería
- Logística
- Duración del servicio en evento 7 hs.

@ilcuocobsas 11 5821-3059

www.ilcuococatering.com

Il Cuoco Catering

Formal Festivo