



*Simplemente  
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

# ... Plata Entrada ...

## PERNIL DE CERDO

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

# ... Plata 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

# 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, azúcar y edulcorante

# El Menú Incluye

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

[@ilcuocobsas](https://www.ilcuocobsas.com)    [11 5821-3059](tel:1158213059)

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