



IL **C**uoco
atering

*Simplemente
algo distinto...*

*Menú Formal
Gourmet*



Contenido

1. Rcepción

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

Recepción

FINGER FOOD FRÍOS

Bagel de Jamón crudo y Queso
Pletzalej con Holanda y Tomates confitados
Cookies de queso con Mousse surtidas:
Salmón Rosado, Queso Azul, Veggie,
cantimpalo y ciboulette
Arrolladitos de Pionono con Mousse de
queso con Ciboulette/ 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
Pinchos de pechito de cerdo a la BBQ
Gua Bao de Ternera y Vegetales
Focaccia de Chorizo y Provoleta
Hojaldrados de Vegetales
Brioche con Bondiola, Cheddar y Panceta
Croissants rellenas con jamón cocido y queso/
jamón crudo y queso
Pizzetitas de Mozzarella
Quiche de Jamón Cocido y Queso





Menú



Islas en la recepción

PERNIL DE CERDO

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

MEXICANA

Tacos de ternera, cebolla y pimientos
Tacos de ave, cebolla y pimientos
Quesadillas
Nachos
Salsa guacamole
Salsa ácida
Pico de gallo
Cheddar



Menú

Plato Principal

ADULTOS

Uno a elección

Pollo a la crema de Puerro
acompañado de papas a la crema

Sorrentinos de Ricota a la Rosse

Crepes de ricota, jamón y mozzarella
con salsa rosa

Bondiola braseada acompañada de
papas papas a la crema

Lomo con salsa de hongos
acompañado de papas a la crema
(adicional)

Parrillada con chorizo, morcilla, asado,
vacio y pollo con ensalada de estación
(adicional)

INFANTO JUVENIL

Uno a elección

Milanesitas de suprema a la
napolitana
acompañadas de puré de papas

Hamburguesas con cheddar
acompañadas de papas chips

Chicken fingers con aderezo Cesar y
papas chips



IL Cuoco
Catering

*Simply
algo distinto...*





Menú



Postre

Uno a elección

Helado Almendrado con salsa de chocolate

Trio Helado con salsa de Frutilla

Bombón escoces con coulis de frutos rojos

Copa oreo: Bocha de helado de americana, galletitas oreo, nueces y salsa de dulce de leche (Adicional)

Brownie con Helado y salsa de frutos rojos (Adicional)

Clásico Tiramisú Italiano con mascarpone (Adicional)





Menú

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



Menú

Final de Fiesta Uno a elección

Variedad de Pizzas

Café con Leche y Medialunas

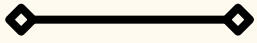
Sándwich de Lomitos de ternera
(Adicional)





El catering

Incluye



Menú de 5 Pasos

Chef

Cocineros

Personal de cocina

Maitre

Mozos

Recepcionista

Vajilla

Cristalería

Coordinación

Duración del servicio 7 hs.

