



IL **C**uoco  
atering

*Simplemente  
algo distinto...*

*Menú  
Formal  
Parrillada*





... *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

*Finger Food*

*Merienda*



... *Recepción* ...

**ESTACIÓN DE PERNIL  
DE CERDO**

Pernil de cerdo  
Figacitas de Campo  
Salsa Cesar  
Salsa Chimichurry  
Salsa Criolla  
Salsa barbacoa  
Mostaza con miel  
Cebolla caramelizada

... *Plato de Entrada* ...

**PARRILLADA**

Chorizo, Morcilla y pollo.  
Acompañado de ensalada de estación

... *Plato Peincipal* ...

**PARRILLADA**

Asado, Vacío, Bondiola.  
Acompañado de ensalada de estación

*Barbacoa*

*Pernil*



# Postre

Uno a elección

Helado Almendrado con salsa de chocolate

Trio Helado con salsa de Frutilla

Bombón escoces con Coulis de frutos rojos

## 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 - 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

Crumble de Manzana

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



... *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 :  
Planificación de sillas y mesas  
Mantelería blanco o negro  
Caminos con color a elección  
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)

*Il Cuoco Catering*

*El Menú Incluye*