



MENÚ FORMAL

- FingerFood Frío.
- FingerFood Caliente.
- Estaciones temáticas.
- Principal en Cazuelas.
- Postre.
- Mesa Dulce.
- Fin de Fiesta.
- Bebidas Sin Alcohol.
- Isla de Cafetería.

PRESUPUESTO

- FingerFood Frío.
- FingerFood Caliente.
- Estaciones temáticas.
- Principal en Cazuelas.
- Postre.
- Mesa Dulce.
- Fin de Fiesta.
- Bebidas Sin Alcohol.
- Isla de Cafetería.
- Supervisión de todo el Evento.
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.
- Maitre Principal.
- Servicio de 1 Mozo cada 10 Invitados.
- Vajilla y Cristalería (no incluye vajilla y cristalería de mesa).
- Mantelería (no incluye mantelería de mesa).
- Mesas para el servicio y de apoyo.
- Pan y mesa de acompañamiento.

DETALLE DEL MENÚ

FINGER FOOD FRÍOS

- Cookie de Sésamo con Salmón Ahumado y Queso Crema
- Mix de Quesos sobre cookie silvestre.
- Cono de ensalada Caesar.
- Bocado de Queso Brie agridulce.
- Masa briseé con Camarones y Guacamol
- Brusqueta de pate casero y polvo de almendras

FINGER FOOD CALIENTES

- Pincho de Langostino con mayonesa de curry
- Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero.
- Empanadita de Goulash
- Satay de morcilla con verdeo.
- Pincho Chicken Bacon
- Sorrentino Frito con Crema Azul
- Pincho de queso con salsa pomodoro casera.

ESTACIONES



ESTACIÓN MEX & JUANA

- Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes
- Relleno de Fajitas de Pollo agridulce
- Relleno de tacos de carne
- Clásico Guacamole, Salsa Cheddar, Nachos y salsa picante

ESTACIÓN A LAS BRASAS

(PRESENTADO EN BRASEROS DE DISCO DE ARADO)

- Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce
- Mix de achuras
- Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero
- Bocado de ternera
- Verduras asadas
- Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva

ESTACIÓN GRAMAJO

- Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso mozzarella, jamón cocido, arvejas y lluvia de papas pay



ESTACIÓN FRESCA Y NATURAL

- De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie.
Acompañado con vinagreta de limón
- Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella.
Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta
- Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta
- Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado
- Jugo de pomelo con rodajas de naranja

ESTACIÓN LA CREPERÍA

- Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada
- Crepe Capresse, verde con tomate y queso

ESTACIÓN ITALIANA

- Ravioles de Verdura con crema de hongos
- Penne Rigatte con salsa parisienne
- Queso parmesano rayado
- Panes saborizados

ESTACIÓN PERNIL

- Pernil de Cerdo o de Ternera
- Salsas y Aderezos
- Figacitas de manteca

ESTACIÓN DE MAR

- Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones

ESTACIONES OPCIONALES

ESTACIÓN PAMPEANA

- Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul)
- Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado)
- Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada)
- Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos negros)



ESTACIÓN SUSHI

- Nigiri pescado blanco y Salmón
- New york Roll (Salmón, Queso, Palta)
- California Roll (Kanikama y Palta)
- Roll Soft Salmón (Salmón cocido, verdeo y Queso)

ESTACIÓN NORUEGA

- Gravlax de Salmón en manteca de eneldo, presentado en sashimis
- Ceviche blanco
- Ceviche rosado
- Crocante de Rabas



PLATO PRINCIPAL

Uno a elección

- **Ternera** – Ojo de bife braseado bañado en reducción, puré rústico y mix de verdes con calabaza asada (sin TACC)
- **PulledPork** – Bondiola braseada en salsa BBQ, batata crocante y tomates cherry con aceite albahaca
- **Pollo** - Pechuga relleno sobre papa crocante y mix de verdes con tomates cherry y láminas de queso (aderezo agridulce)
- **Bondiola**- Cerdo con salsa de mostaza, papa hasselback y coleslaw (sin TACC)
- **Lomo** – Medallón de lomo con reducción de casis papa duffin y chutney de cebollas - Adicionar \$24



POSTRE

Uno a elección

- Volcán de chocolate con helado de crema, coulis de mora sobre tierra de cacao
- Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues
- Vaso de Banana Split, helado de dulce de leche, merenguitos, banana fresca y chips de banana
- Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos

BEBIDAS

- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola)
- Jugo de Naranja
- Agua con y sin gas

ISLA DE CAFÉ

- Servicio de cafetería
- Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Té frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo, Té común)
- Variedad de Bocaditos Dulces: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez



MESA DE DULCES

VARIEDAD DE TORTAS

- Lemon pie
- Chocotorta
- Torta brownie con merengue
- Torta Cheese-cake maracuyá
- Torta Rogel
- Torta Mousse de Chocolate
- Torta Key-lime pie

SWEET FINGERS

- Shots de Cheesecake
- Shots de Mousse de Chocolate con Naranja
- Shots de tiramisú.
- Shots de Key Lime Pie
- Finger de Frutilla
- Finger de brownie
- Finger de Lemon
- Mini rogel
- Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).
- Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana
- Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche



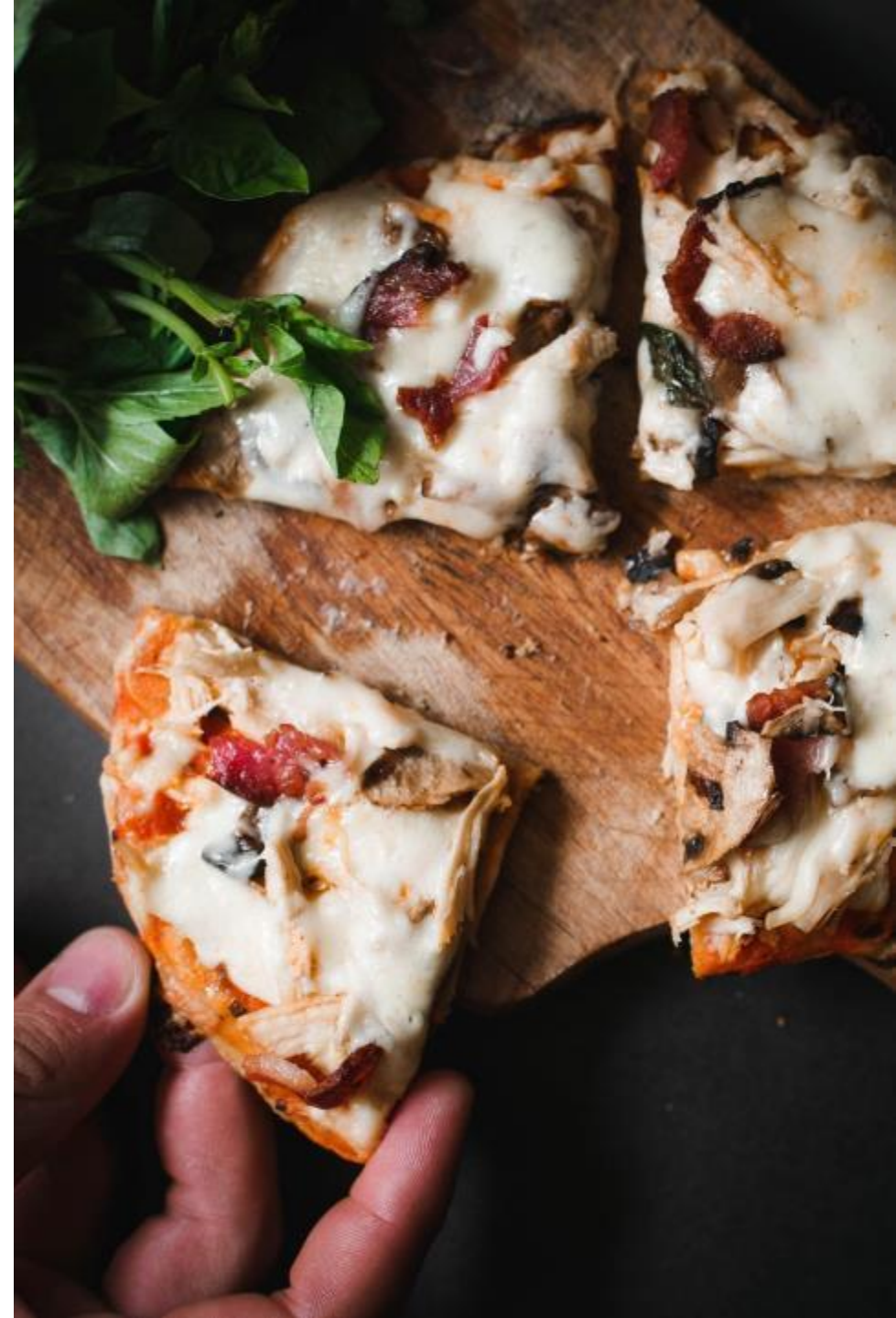
FIN DE FIESTA

- Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Capresse.

MENU ESPECIAL

- Vegetariano: Lasagna vegetariana
- Celíacos: Platos apto TACC
- Vegano: Ensalada vegana (mix de vegetales)
- Infantil: Chickenfingers con papas cuña

INVITADOS DESPUÉS DEL POSTRE



TORTA ESPECIAL

Clásica

- Bizcochuelo de vainilla o chocolate con relleno a elección, cobertura de merengue italiano.
- Bouquet de flores naturales.

Chocotorta




- Clásicas galletitas de chocolate humedecidas con café, con suave crema de dulce de leche y queso crema. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.

Alfajor Rogel

- Finas capas de masa crocante, intercaladas con dulce de leche. Cobertura de merengue italiano. Bouquet de flores naturales.





 (011) 5238 6410  www.teist.com.ar  info@teist.com.ar  [/teist_catering](https://www.instagram.com/teist_catering)  [/teistcatering](https://www.facebook.com/teistcatering)