

• TEIST •

CATERING Y EVENTOS

Empresa



Certificada



Menú Feria

FINGER FOOD FRÍOS

- Mix de Quesos sobre cookie silvestre
- Masa Philo y Mouse de Salmón
- Bocado de Queso Brie agridulce
- Salmón Ahumado sobre masa brisee, queso crema y ciboullete
- Spoon de camarón con guacamole
- Mix de Sushi de Salmón y Langostinos

FINGER FOOD CALIENTES

- Pincho de Langostino con mayonesa de curry
- Cordero braseado envuelto en masa philo
- Triángulito de Masa Philo con Chutney de Manzana y Queso Azul
- Tempura de espinaca y kale
- Finger de queso con salsa bbq
- Empanadita de carne desmechada





Estaciones

- Se calcula 1 Estación o Isla cada 50 personas.
- Se arman en mesas de madera, para darle color y variedad al evento ambientamos las mesas según la opción elegida para que además de rico se vea lindo.

Estaciones en puestos

- Encaso de querer armar las estaciones en puestos de madera estilo Feria, se arman con carteles identificatorios, luces led y ambientación específica

Cada puesto tiene valor adicional

Estaciones

TEX MEX

- Tortillas de masa de trigo (opcional sin TACC)
- Relleno De Pollo ahumado, carne asada, y/o verduras salteadas
- Clásico Guacamole, Salsa Cheddar, Pico de gallo, Queso Crema con Cibulette, Nachos y salsa picante

GRAMAJO

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

DE MAR

- Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones, Berberechos y Pollo



Estaciones

FREDDYS

- BBQ PULLED PORK SANDWICH: Bondiola Braseada y desmechada, servida con Salsa BBQ y Queso Cheddar.
- NEW YORK SANDWICH: Sandwich de Pulled Beef con Panceta, Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada.

CAZUELITAS

- Lomo al Strogonoff con Hongos de Pino y Arroz Pilaf
- Fricassé de Pollo con Champignon y Arroz Pilaf

MILANGA SPOT

- Milanesitas de Peceto rebozadas en Panko
- Cebolla caramelizada, rúcula y tomates
- Pan árabe, aderezos y mayonesas



Estaciones

LA CREPERÍA

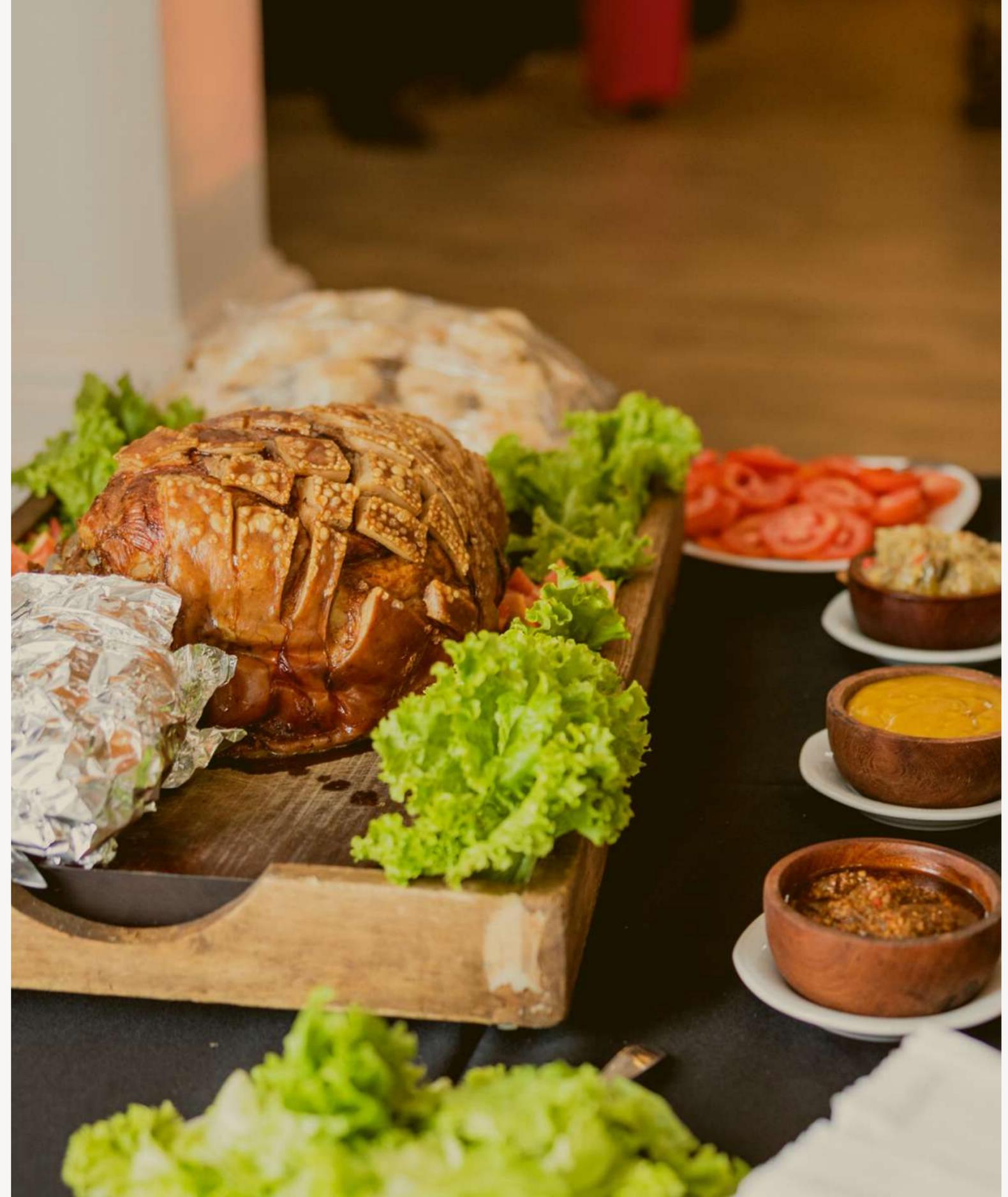
- Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada
- Crepe de espinaca y ricotta

ITALIANO

- Sorrentinos de Verdura con crema de hongos
- Noquis caseros con Salsa Rosa
- Queso parmesano rallado y Panes saborizados

PERNIL

- Pernil de Cerdo
- Figacitas de manteca, Salsas y Aderezos



Estaciones adicionales

Cambiá tus estaciones incluidas por cualquiera de estas opciones

PAMPEANA

adicional

- Degustación de quesos argentinos (Gruyere, Gouda, Parmesano, Brie)
- Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón Crudo, Salames, Bondiola, Lomito Ahumado)
- Hummus para untar (Lentejas, Hummus, Zanahorias)
- Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Negros y Saborizados)

A LAS BRASAS

adicional

- Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce
- Mollejas Asadas al limón
- Salchicha Parrillera en rodajas con chimichurri casero
- Bocados de ternera
- Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva



Estaciones adicionales

Cambiá tus estaciones incluidas por cualquiera de estas opciones

SUSHI

adicional

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

NORUEGA

adicional

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



Plato principal

Uno a elección.

A la hora del plato principal , llegarán estas riquísimas opciones que se pueden servir en livings, parados o en mesas para los más grandes. Una alternativa muy práctica y dinámica

- **Pulled-Pork** - "Bondiola Braseada con BBQ sobre batatas a la manteca, jengibre y cardamomo, cherrys y gremolatta de hierbas"
- **Stracotto**- "Ternera braseada en larga cocción, papas al plomo, manteca de tomillo, tomates frescos y alioli de remolacha"
- **Goulash**- "Clásico ragout húngaro de ternera sobre papas crocantes en masa quebrada"
- **Pollo al curry** - "Pollo cocido en crema de curry sobre papas crocantes en masa quebrada"
- **Humita** - "Clásica cazuela norteña de choclo, calabaza y queso fresco con maíz crocante en cazuela de loza"



Postre

Uno a elección

- Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues
- Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos y arándanos.
- Brownie de chocolate con helado de crema, culis de moras sobre colchón de dulce de leche
- Flan de dulce de leche con crema y dulce de leche

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
- Variedad de Bocaditos Dulces: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez



Opcionales dulces

CANDY BAR

adicional

- Golosinas
- Cupcakes decorados
- Chocولاتines
- Chupetines Paleta

PALETAS HELADAS

adicional

- Paletas especiales de diferentes gustos
- Paletas de agua

PANQUEQUES DE NUTELLA

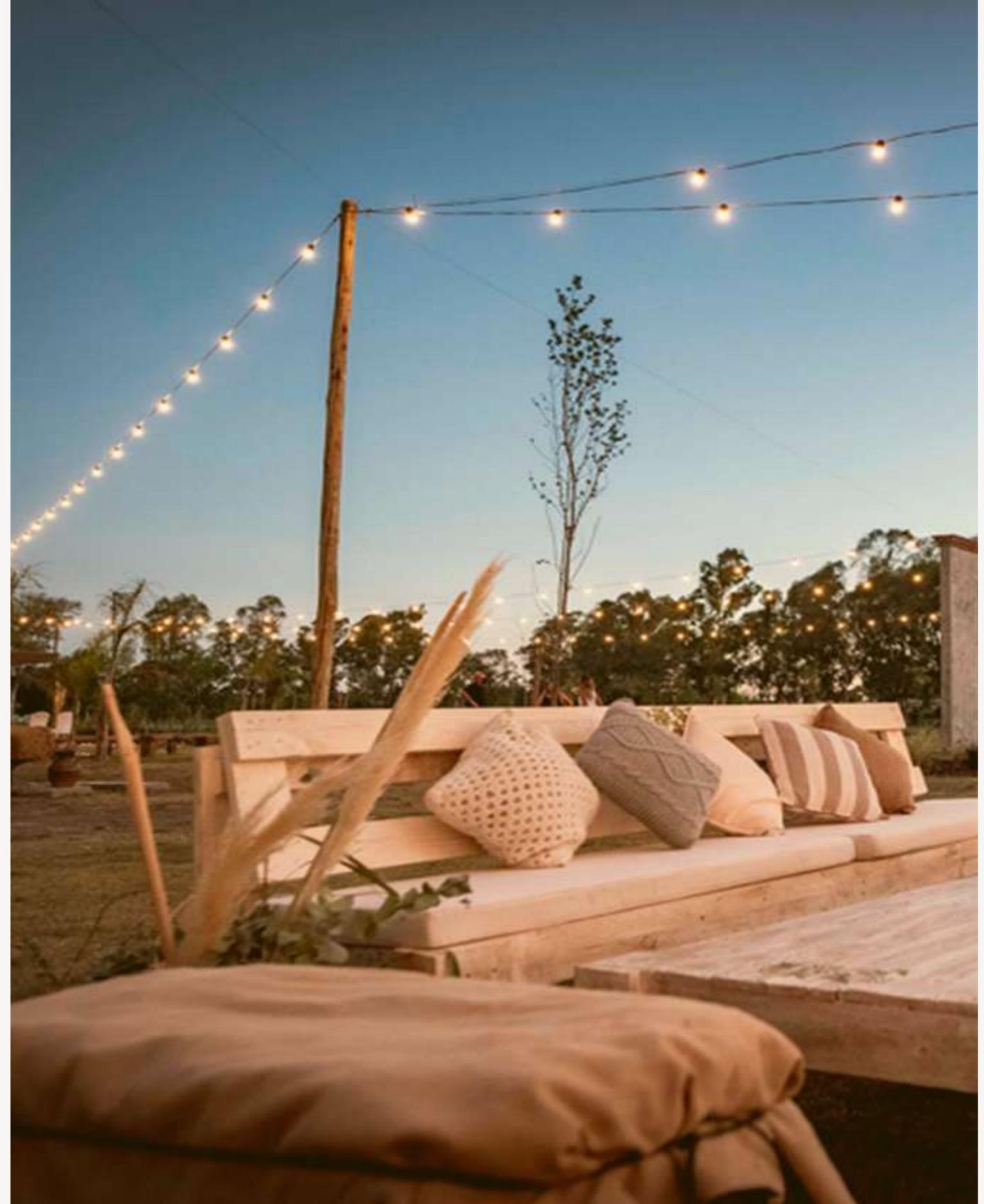
adicional

- Panqueques de Nutella con Frutas



Detalle del Menú Feria

- Finger Food Fríos y Calientes
- Estaciones (1 cada 50 personas)
- Principal en platos Finger
- Postre
- Bebidas
- Vino de la bodega Mosquita Muerta
- Champagne para el brindis Mosquita Muerta
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes
- Maitre Principal
- Servicio de mozos
- Vajilla y Cristalería
- 6 horas de servicio





TEIST.
CATERING Y EVENTOS



para terminar queremos contarte algo...

SOMOS EMPRESA B

Las empresas B son aquellas que miden el éxito empresarial no solo por el valor económico que genera, sino también por el bienestar de la sociedad, las personas y el ambiente. En TEIST estamos orgullosos de ser parte de la comunidad de Empresas B, siendo la única empresa de Catering del país en recibir dicha aprobación. **¿Que hace ser a TEIST una empresa B?**

- **ACCIÓN SOCIAL:** Tenemos un compromiso con la comunidad, donamos el 2% de nuestros ingresos anuales. Firmamos convenios con distintas fundaciones **donándoles la cena de recaudación de fondos** de cada una, para ayudarlos al cumplimiento de su misión.
- **INCLUSIÓN LABORAL:** Estamos trabajando con un programa de inserción laboral, porque sabemos que podemos construir una sociedad donde todos tengamos la oportunidad de ser autónomos e independientes. De la mano de diferentes organizaciones **contratamos a colaboradores con barreras al empleo.**
- **MEDIO AMBIENTE:** Implementamos diferentes procesos y procedimientos para disminuir la cantidad de residuos generados, así como la **reutilización y reciclado** de los mismos. Tenemos objetivos para la **reducción y optimización de recursos no renovables** como el agua, la electricidad y el gas.
- **CATERING SUSTENTABLE:** Priorizamos el uso de **materias primas de estación, de proveedores locales, orgánicos y agroecológicos.** Ofrecemos **eventos Carbono Neutral** así como menús **100% veganos y saludables** para el medio ambiente



Nuestros eventos son Carbono Neutral

- ¿Qué significa? La neutralidad de carbono implica alcanzar un **resultado neto de cero emisiones de gases de efecto invernadero** (GEI). La absorción de los GEI se logra a través de sumideros de carbono. Los sumideros son cualquier sistema que absorba más carbono del que emite. Los principales sumideros naturales de carbono son el suelo, los bosques y los océanos, que asimilan el carbono atmosférico y lo transforman en oxígeno, contribuyendo a reducir la cantidad de CO2 del aire.
- **Nuestros eventos son Carbono Neutral**, minimizamos los impactos ambientales generados por la operación, reducimos al máximo la huella de carbono y mitigamos el daño ambiental causado
- Para neutralizar la huella de carbono del evento **colaboramos con el proyecto de conservación de bosques nativos en la ecorregión de las Yungas-Jujeñas**. Este proyecto previene de la deforestación, y trabaja en tareas de restauración y protección de la biodiversidad



. TEIST .

CATERING Y EVENTOS

festejamos encuentros

Empresa



Certificada

(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)

