



MENÚ ASADO FORMAL

MENÚ ASADO FORMAL



- Finger Food Fríos y Calientes
- Estaciones (1 cada 50 personas)
- Principal al plato
- Pan de mesa y acompañamiento
- Postre
- Mesa Dulce y Cafetería
- Fin de Fiesta
- Bebidas Sin Alcohol
- Supervisión de todo el Evento
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes
- Maitre Principal
- Servicio de 1 Mozo cada 10 Invitados
- Vajilla, Cristalería y Mantelería

DETALLE DEL MENÚ

FINGER FOOD FRIOS

- 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 Guacamole
- Canasta de pate casero y polvo de almendras

FINGER FOOD CALIENTES

- Empanada capresse
- Empanada de goulash
- Riñón crocante a la provenzal
- Chinchulín saborizado con limón exprimido
- Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero
- Bocado de ternera
- Matambrito de cerdo con mostaza dulce
- Verduras asadas
- Provoleta con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva



ESTACIONES

1 Estación o Isla cada 50 personas para darle color y variedad al evento. Ambientamos las mesas según la opción elegida para que además de rico se vea lindo.



DETALLE DE ESTACIONES



ESTACIÓN TEX MEX

- Tortillas de masa de trigo (opcional sin TACC)
- Relleno de pollo ahumado
- Relleno de carne asada
- 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
- Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva

ESTACIÓN GRAMAJO

- Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso reggianito, jamón cocido 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 de espinaca y ricotta

ESTACIÓN ITALIANA

- Sorrentinos de Verdura con crema de hongos
- 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)



ESTACIONES OPCIONALES



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

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

PRINCIPAL AL PLATO

- **Lomo de Ternera** marinada en Oliva, Mostaza y Pimienta: Adicional \$80 por persona
- **Ojo de bife** ahumado con manteca de hierbas
- **Bondiola** con mostaza con miel
- **Vacio** tiernizado con chimichurri

ENSALADAS

- **Papa y huevo**, perejil, mayonesa Tres a elección
- **Capresse**: Mozzarella, tomates cherry, albahaca
- **Mix de verdes**, zanahoria y queso rallado, aderezo agridulce.
- **Coleslaw**: zanahoria, repollo blanco, repollo morado y aderezo coleslaw
- **Mediterránea**: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, alcaparras, jamón crudo, tomates secos, queso mozzarella. Acompañado con aderezo de aceite de oliva, Dijon, miel, limón, sal y pimienta
- **De la granja**: Mix de verdes, choclo, tomates cherry, queso brie, champignones. Acompañado con aderezo de aceite de oliva, dijon, miel, limón, sal y pimienta
- **Caesar**: Clásica ensalada con mix de lechugas, croutones, queso parmesano y pollo salteado. Acompañado por aderezo caesar
- **Vegana**: Quinua, rúcula, cubos de zucchini y calabazas asadas, tomates secos, mix de semillas. Acompañado con aderezo de remolacha
- **Canchera**: Juliana de repollo blanco, zanahoria y espinaca, remolacha, queso azul, maní. Con aderezo de aceite de oliva, Dijon, miel, limón, sal y pimienta
- **Griega**: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceite de oliva, Dijon, miel, limón, sal y pimienta. (Sin TACC)

POSTRE

Uno a elección

- Brownie de chocolate con helado de crema, culis de moras sobre colchón de dulce de leche
- Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues
- Vaso de Banana Split, helado de crema americana, merenguitos, banana fresca y chips de banana
- Volcán de dulce de leche con helado de crema y salsa butter toffee

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

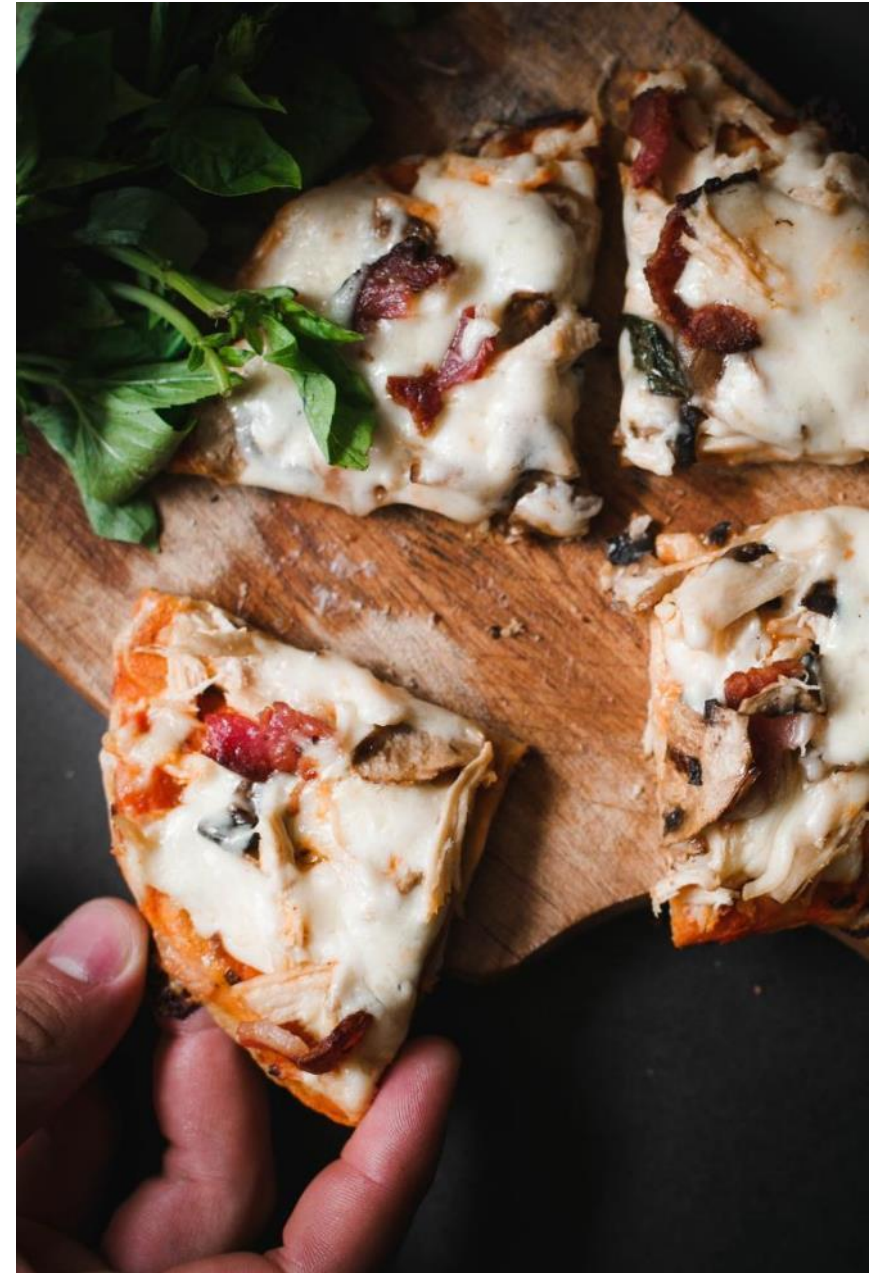
- Vegetariano: Lasagna vegetariana
- Celíacos: Platos apto TACC
- Infantil: Chicken fingers con papas cuña
- Menú especial: Vegano, Kosher y otros, con costo adicional

ADICIONALES A CONVENIR

- Descorche

INVITADOS DESPUÉS DEL POSTRE

- Abonarán un extra (en concepto de bebidas con y sin Alcohol, mesa dulce y fin de fiesta) más el 100% de la barra contratada.
- Contratando la barra y el vino y champagne se bonificará el 20% de la lista de invitados después de las 0:00 hrs.



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)