

## MENÚ FORMAL

- Finger Food Fríos y Calientes
- Estaciones temáticas (1 cada 50 personas)
- Principal a elección
- 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 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 briséé con Camarones y Guacamole
- Canasta 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
- Pincho Chicken Bacon
- Sorrentino Frito con Crema Azul
- Pincho de queso con salsa pomodoro casera



# DETALLE DE PUESTOS



## PUESTO TEX MEX

- Tortillas de masa de trigo (opcional sin TACC)
- Relleno de Fajitas de Pollo ahumado
- Relleno de carne asada
- Clásico Guacamole, Salsa Cheddar, Nachos y salsa picante

## PUESTO 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

## PUESTO GRAMAJO

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

## PUESTO ITALIANO

- Sorrentinos de Verdura con crema de hongos
- Queso parmesano rayado
- Panes saborizados

## PUESTO PERNIL

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

## PUESTO DE MAR

- Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones

## PUESTO LA CREPERÍA

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

## PUESTO FRESCO 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

# 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



# PLATO PRINCIPAL

Uno a elección

- **Ternera** - Ojo de bife braseado bañado en reducción de malbec, puré rústico y zanahorias glaseadas (opcional sin TACC)
- **PulledPork** - Bondiola braseada en salsa BBQ, batata crocante y tomates cherry con aceite albahaca
- **Pollo** - Pechuga rellena acompañada de una salsa de puerro y champiñón sobre papa crocante y tomates cherry. (opcional sin TACC)
- **Bondiola** - Cerdo con salsa de mostaza, papa hasselback y coleslaw (opcional sin TACC)
- **Lomo** - Medallón de lomo con reducción de casis papa duffin y chutney de cebollas - Adicionar \$80





---

## 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
- 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

---

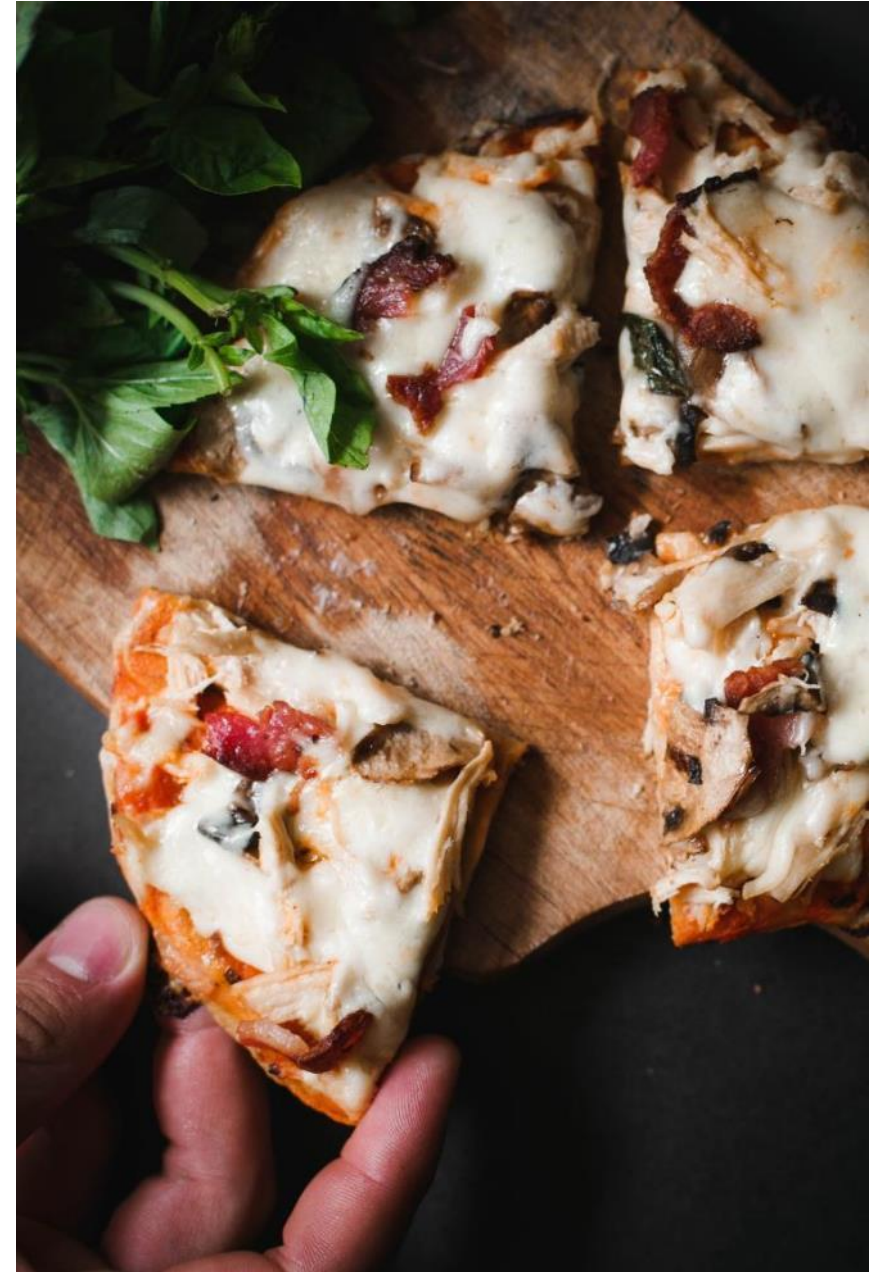
## ADICIONALES A CONVENIR

---

- 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](http://www.teist.com.ar)

 [info@teist.com.ar](mailto:info@teist.com.ar)

 [/teist\\_catering](https://www.instagram.com/teist_catering)

 [/teistcatering](https://www.facebook.com/teistcatering)