

• **TEIST** •

CATERING Y EVENTOS

Empresa



Certificada

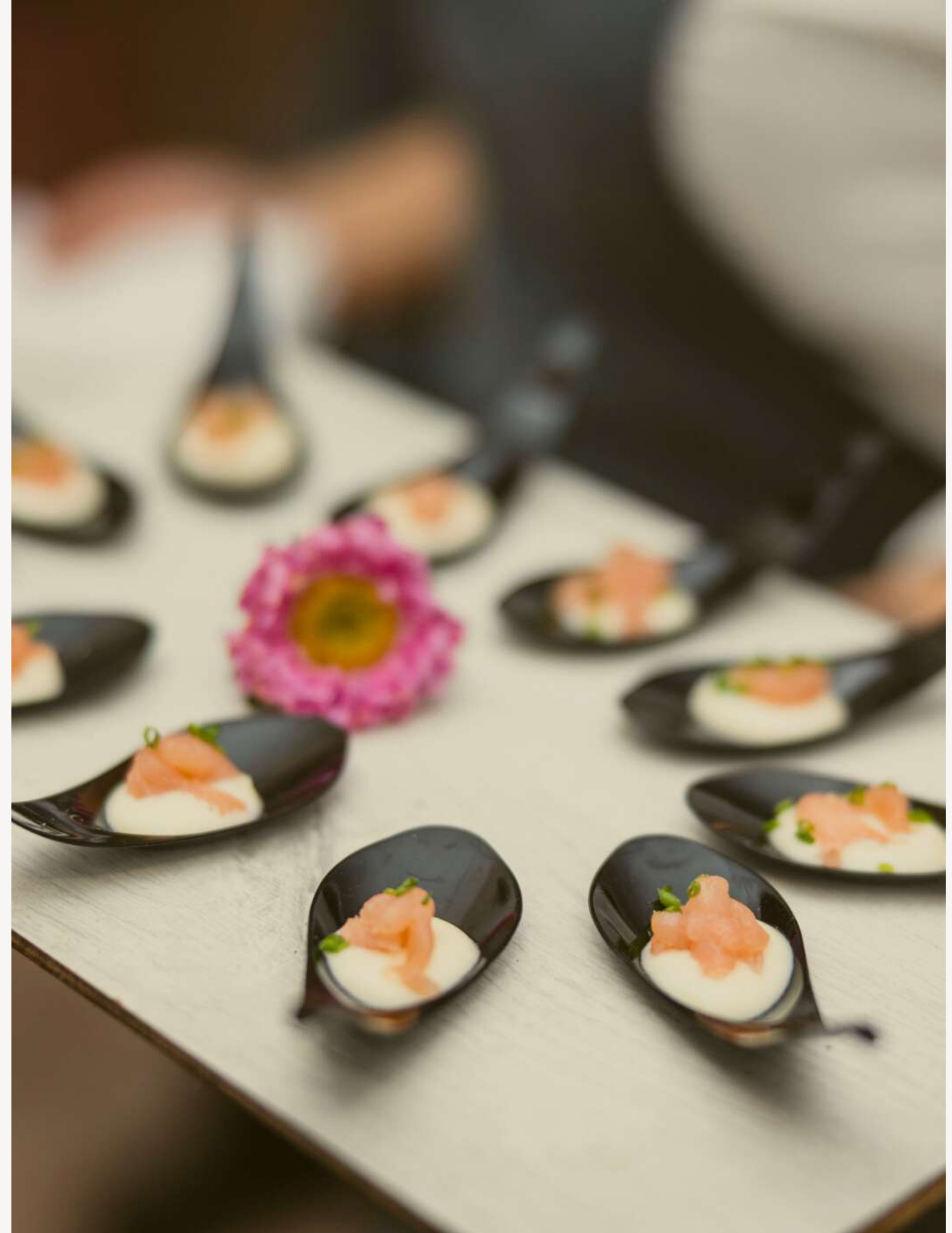
Menú Formal

FINGER FOOD FRÍOS

- Mix de Quesos sobre cookie silvestre
- Masa Philo y Mouse de Salmón
- Bocado de Queso Brie agridulce
- Spoon de 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
- Shawarma de cordero
- Triangulito de Masa Philo con Chutney de Manzana y Queso Azul
- Tempura de espinaca y kale
- Finger de queso con salsa bbq
- Clásica empanadita criolla





Estaciones

1 Estación o Isla cada 40 personas para darle color y variedad al evento. Ambientamos las mesas según la opción elegida para que además de rico se vea lindo.

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

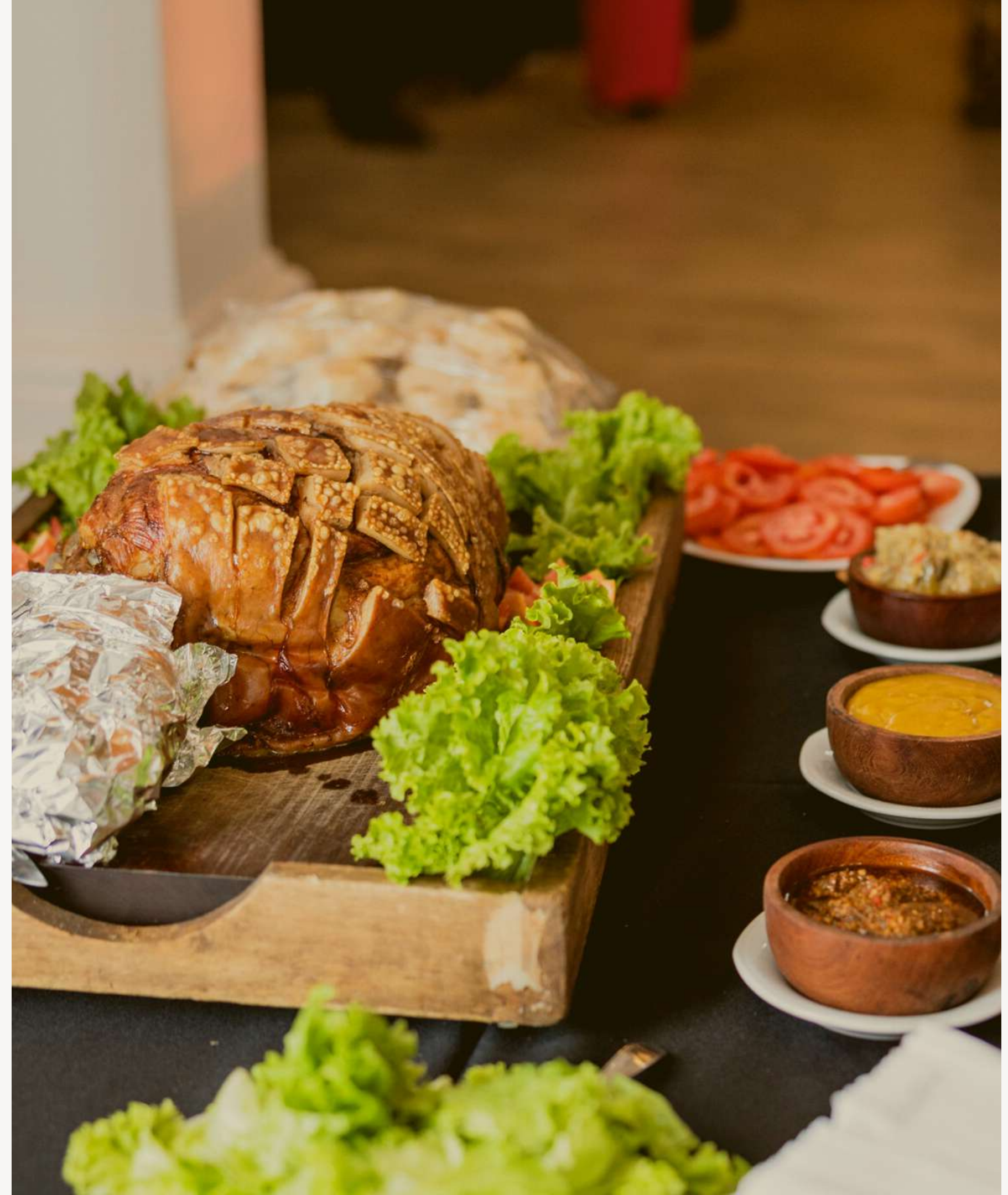
- Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada
- Crepe de espinaca y ricotta

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

Cambιά 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



Estaciones en puestos

Las estaciones se arman en Puestos de Madera con Carteles identificatorios, luces led y ambientación específica





Plato principal

Uno a elección.

- **Ternera:** Ojo de bife braseado bañado en reducción de malbec, puré rústico y zanahorias glaseadas (opcional sin TACC)
- **Pulled-Pork:** 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)



Plato principal asado

adicional

- Lomo de Ternera marinada en Oliva, Mostaza y Pimienta
- Ojo de bife ahumado con manteca de hierbas
- Bondiola con mostaza y miel
- Vacío tiernizado con chimichurri
- Morcilla bombón

Ensaladas

Tres a elección.

- Papa y huevo, perejil, mayonesa
- Capresse: Mozzarella, tomates cherry, albahaca
- Zanahoria rayada, choclo y huevo duro
- Criolla tomatitos concasse, morrones, y cebollita morada
- Mix de verdes, espinaca, queso en escamas.
- Coleslaw: zanahoria, repollo blanco, repollo morado
- Mediterránea: Fideos, aceitunas, alcaparras, jamón crudo, tomates secos, queso
- De la granja: Mix de verdes, choclo, tomates cherry, Queso parmessano, champignones.
- Caesar: Clásica ensalada con mix de lechugas, croutones, queso y pollo.

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
- Postre Oreo, helado de crema americana con dulce de leche y galletitas oreo
- Brownie de chocolate con helado de crema, culis de moras sobre colchón de 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



Mesa dulce

VARIEDAD DE TORTAS

- Torta Rogel
- Torta Cheese-cake
- Lemon pie
- Chocotorta
- Torta brownie con mousse de chocolate y frutillas
- Torta Mousse de chocolate, dulce de leche y merengue italiano

SWEET FINGERS

- Shots de Pavlova, frutilla, merenguitos, crema y dulce de leche
- Shots de brownie, dulce de leche y crema de frutos rojos
- Shots de Oreo, dulce de leche con crema de óreo.
- Shots de Mousse de Dulce de Leche con escamas de chocolate
- Pinchos de Queso y Dulce de Membrillo y Dulce de Batata
- Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).
- Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana
- Panqueques de Dulce de Leche



Opcionales dulces

CANDY BAR

adicional

- Golosinas
- Cupcakes decorados
- Chocolatines
- Chupetines Paleta

PALETAS HELADAS

adicional

- Paletas especiales de diferentes gustos
- Paletas de agua

PANQUEQUES DE NUTELLA

adicional

- Panqueques de Nutella con Frutas





Fin de fiesta

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

Menú especial

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

Adicionales a convenir

- Descorche
- Invitados después del postre

Torta especial

Clásica

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

Chocotorta

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

Alfajor Rogel

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



Carta de vinos y champagne



RUTINI WINES
MENDOZA - ARGENTINA

Rutini Malbec & Cabernet
Rutini Chardonnay
Rutini Extra Brut



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

Luigi Bosca Malbec
Luigi Bosca Chardonnay
Luigi Bosca Extra Brut



FAMILIA RUTINI WINES

Trumpeter Malbec
Trumpeter Chardonnay
Trumpeter Extra Brut



Navarro Correas C. Privada Malbec
Navarro Correas Chardonnay
Navarro Correas Extra Brut



Finca La Linda Malbec & Cabernet
Finca La Linda Chardonnay
Finca La Linda Extra Brut



BODEGAS
SALENTEIN

Salentein Malbec
Salentein Chardonnay
Salentein Extra Brut



Malbec Tannat Cabernet
Torrantes Viogner
Salentein Extra Brut

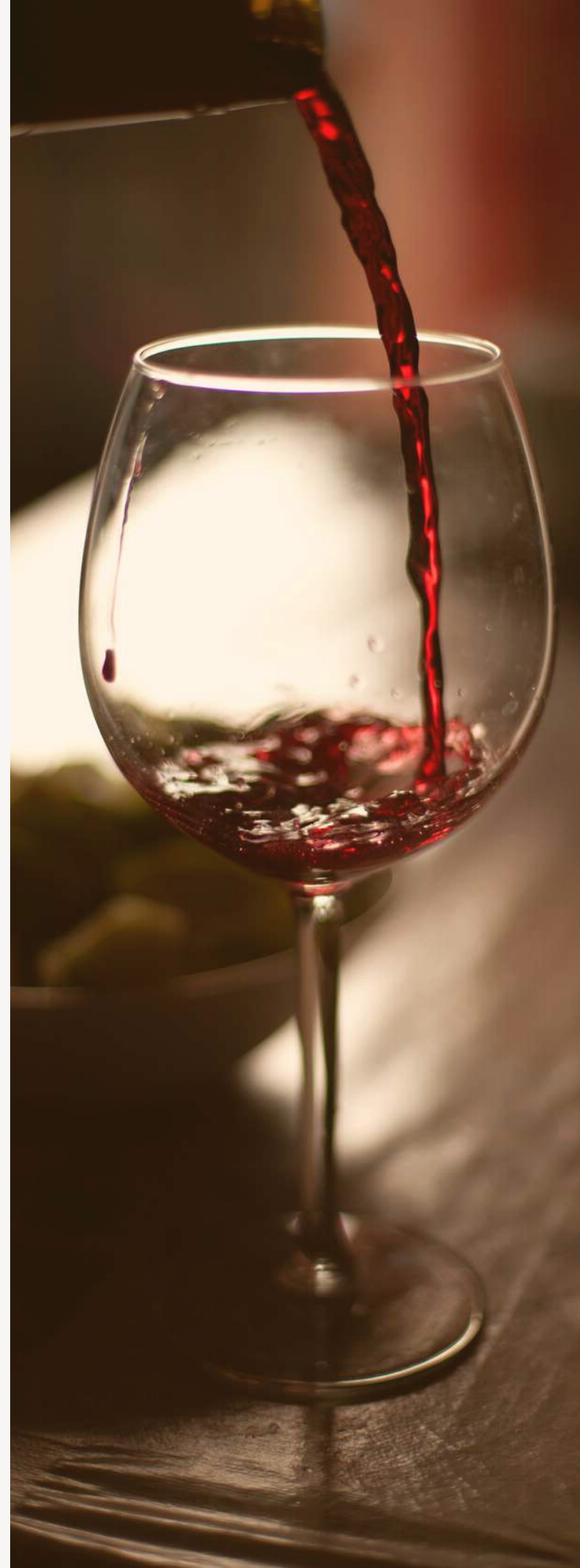


Nieto Senetiner Malbec
Nieto Senetiner Chardonnay
Nieto Senetiner Extra Brut



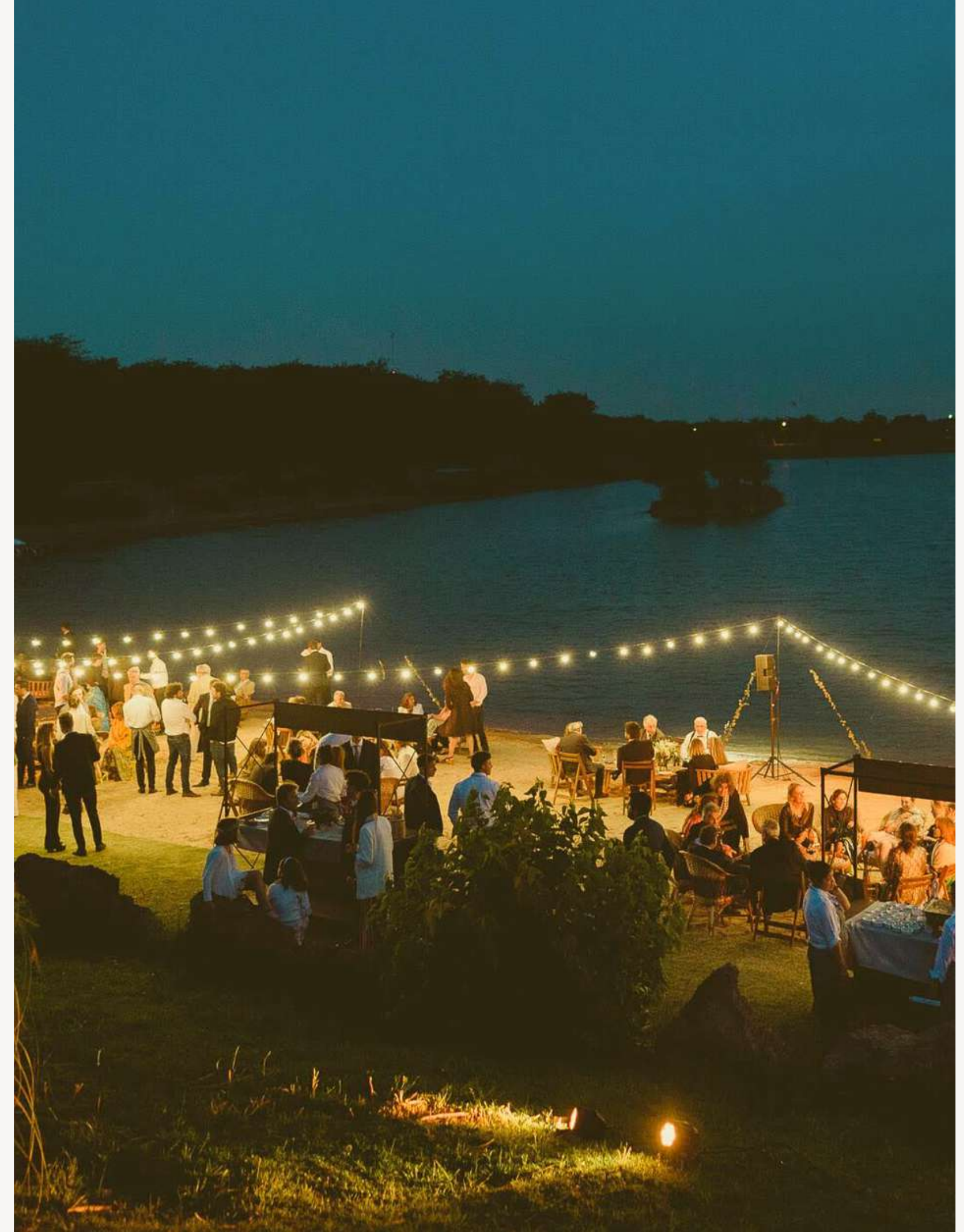
MOSQUITA MUERTA WINES

Cordero Piel de Lobo Malbec
Cordero Piel de Lobo Chardonnay
Cordero Piel de Lobo Extra Brut



Detalle Menú Formal

- Finger Food Fríos y Calientes
- Estaciones temáticas (1 cada 40 personas)
- Principal a elección
- 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





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)

