

Catering Corporativo Menu Temporada 2020

De acuerdo al tipo de evento y duración coordinaremos el menú acorde a sus preferencias.
Se puede optar por desayuno, coffee break, almuerzo / cocktail o servicio de jornada completa.
Ofrecemos servicio de camareros, vajilla y mantelería según requerimiento.

Infusiones y jugos

- Café regular, variedad de tés, leche (opcional cafetería Nespresso y variedad de té Inti Zen / Heredia)
- Jugo de naranja y agua.
- Limonada Natural con menta y jengibre
- Aguas naturales saborizadas / frutales / licuados

(*) Pueden servirse en termos, jarras, dispenser o descartables

Opciones para desayunos, coffee break

- Yohgures firmes, enteros, descremados, yogures bebibles
- Frutas fileteadas individuales o en plato, ensaladas de fruta
- Frutas desecadas / frutos secos.
- Granola, mix cereales, miel, variedad de semillas
- Medialunas manteca, grasa, panales , facturas, Chipa y cremonitas
- Alfajorcitos de maicena, manteca, rogelitos
- Cookies dulces de avena, chocolate, vainilla con chips
- Scones dulces de naranja, salados de queso
- Variedad de masitas gourmet : miniaturas surtidas de brownie, brownie blanco, coco y dulce de leche, frambuesa, chocotorta, ricota y nuez, manzana y limón
- Budines vainilla con chips Chocolate , limón, frutos rojos, carrot cake
- Medialunas o Cremonitas con jamón y queso
- Mini sándwich de miga en pan blanco o negro

Almuerzo corporativo / cocktail

- Servicio de jornada completa a partir de 15 comensales
- Elegir 1 estación por cada 40 comensales

Estación fingers frios

- Variedad de mini ensaladas servidas en copa: capresse, caesar, mediterránea
- Shot de crema de calabaza, bacon y ciboulette
- Bruschetas de pan de campo con vegetales grillados
- Mini bagel con pastron, queso y tomate confits
- Pebetitos con pollo y crema de rúcula
- Ciabatta con olivas de jamón cocido, queso, tomate y albahaca
- Figacitas negras de jamón crudo, rúcula y virutas de parmesano

Estación fingers frios y calientes

- Mini ensaladas con tomates disecados, queso sardo, mix de hojas verdes y semillas de girasol
- Mini bagel con pastron, queso y tomate confits
- Pancito saborizado de cebolla con pollo y crema de rúcula
- Triángulitos de masa con mix de semillas rellenos de queso y zanahoria al curry
- Capelinas baby rellena de muzarella, tomatitos y albahaca
- Pinchos de ternera con bacon acompañado de batatitas a la manteca
- Chop suey de pollo con almendras (opcional sin pollo para vegetarianos)

Estación de brochettes

- Mini ensalada de zapallo asado, queso, tomates cherry, mix de verdes
- Provoletitas a las finas hierbas
- Tortilla de papa española
- Batatitas a la manteca
- Pinchos de pollo y vegetales acompañados de salsa
- Brochette de ternera con vegetales grillados

Estación de cazuelas (elegir 2 opciones de cazuela)

- Variedad de mini ensaladas servidas en copa: capresse, caesar, mediterránea
- Bruschetas de pan de campo con vegetales grillados
- Cazuela Thai con vegetales
- Cazuela de Pollo al champignon con papas a la crema
- Daditos de pechuga y ternera al curry con arroz yamaní
- Tiradito de Ternera en salsa teriyaki con sesamo y batata

Estación Mexicana

- Nachos con salsa de guacamole, queso con ciboulette
- Quesadillas calientes de mozzarella, tomate, cebolla
- Fajitas de jamón y queso calientes
- Tacos de carne, cerdo y pollo con morrones rojos, cebolla, zuquinis y tomate en tortillas de trigo
- Salsas: Guacamole (paltas frescas, cebolla, limón y cilantro), Crema agria (queso crema y limón)

Estación de campo

- Mosaicos de fiambres y quesos y panes artesanales de elaboración propia (Pan de campo y tostadas de sémola)
- Albondiguitas con salsas
- Sandwiches de ternera con verduras grilladas
- Sandwiches de bondiola de cerdo con cebolla caramelizada

Estación de Empanadas y canastitas (elegir 4 sabores)

- Empanadas de Carne
- Empanadas de Pollo
- Empanada de jamón y queso
- Canastitas capresse: Tomate, mozzarella y albahaca
- Canastitas de Jamón , queso, cebolla y verdeo
- Canastitas Mediterráneas: Rúcula, tomates secos, mozzarella y aceitunas negras
- Canastitas de verdura
- Canastitas de humita
- Canastita queso y cebolla

Estación de pizzas

- Variedad de empanadas: carne, verdura, pollo, jamón y queso, capresse
- Variedad de pizzas: base de tomate y mozzarella, jamón y verdeo, rúcula y jamón crudo, jamón y huevo, calabresa, capresse, hongos desecados

Postres (elegir 1 opción)

- Isla de chopitos o postres individuales: Mousse de chocolate , Lemon pie, Cheese cake de maracuyá, crema y frutos rojos, chocotorta
- Mesa dulce de tortas artesanales: Contamos con una variedad de más de 30 tortas
- Panqueques con dulce de leche sobre crema de tofi acompañado de frutas fileteadas
- Copa Marquise de Chocolate con helado de crema americana y salsa de frutos rojos
- Copa Apple crumble con helado de crema americana
- Mini brochettes de frutas de estación

Bebidas opcionales

- Gaseosas de primera línea
- Aguas naturales saborizadas
- Bebidas con alcohol
- Barra de tragos

Consultar por menú de niños, veganos, celíacos o diabéticos

Estas son las propuestas sugeridas pero contamos con una amplia variedad de opciones como viandas, saladitos, ensaladas, tartas. También realizamos en conjunto acciones especiales con las empresas como festejo de fechas patrias, cumpleaños, agasajos adaptando el menú de acuerdo al evento a realizar.