



Softies Catering



+54 011 7045 1130



info@softiescatering.com



www.softiescatering.com



softiescatering



PRESENTACIÓN

At. Agustín Cianiulli

De acuerdo con lo solicitado, le/s enviamos nuestra propuesta de servicios de Catering Integral:

Detallamos los puntos más importantes:

Tipo de evento: Casamiento

Lugar del evento: Luján

Servicio: Cocktail Fingerfood e Informal de Campo

Cantidad de invitados: Base 150/200 pax

Fecha: 3 de enero del 2027

Horario: Noche - A confirmar

Contactos Softies:

Santiago Hazaña

Director ejecutivo

info@softiescatering.com

(11) 6300 4187

Carol Banham

Coordinadora de eventos

Carol.banham@softiescatering.com

(11) 4043 2740

RECEPCIÓN

BOCADITOS FRÍOS

Sticks del mediterráneo: bocconcinos, tomates secos con marinada de oliva y Zets de limón

Red rostis con crema de ciboulette

Involtini de zucchini grillados, queso feta, sticks de pimientos, rúcula y menta fresca

Hummus, Babaganush Softies - con crudités y pita chips

Bruschettas:

- Crema de queso azul, nueces y pasas
- Brie, tomates secos en oliva y rúcula selvática
- Paté de Foie al Cognac y hierbas, con cebollitas caramelizada

Mini bagels con salmón ahumado y sour cream

Mini cup de gazpacho ahumado: con sticks de cheescookies y bastoncitos de apio – barrilitos

BOCADITOS CALIENTES

Chipá receta misionera

Empanaditas Gourmet: *Elegir 3 opciones*

Carne cortada a cuchillo - Jamón y Queso - Caprese - Puerro y Panceta - Humita - Cebolla y Queso - Brie y Champignons

Sticks de Pollo apanados con cereales y coco, salsa barbacoa

Pinchos de tortilla española

Champignones rellenos Chef Style

Bastoncitos de morcilla apanados en panko con alioli de mostaza suave

Milanesitas a caballo con huevo frito de codorniz y papas pay on top, sobre slice de pan criollo



FIAMBRES Y QUESOS

Tablas de quesos y fiambres regionales y autóctonos

Acompañados por: panes artesanales, tomates cherry secos en oliva, aceitunas, pepinitos agridulces, nueces



STREET FOOD MARKET

Mini hamburguesas gourmet en pan con semillas, queso cheddar y complementos. Salsas caseras del Almacén Softies.

- opción: panes apto celíacos.

Mini sandwiches de pulled pork Bondiola braseada con barbacoa Softies, condimentos y pimientos caramelizados.

Falafel con Coleslaw y salsa de yogurt y menta en pita bread

Rabas fritas de la Costa Atlántica

Arancinis - Risotto balls de mozzarella ahumada y dips de tomates secos



OPEN BAR CRIOLLO

Grillado a la vista. En parrillas Vintage, Fogoneros o Pinchos

Matambrito de cerdo tiernizado al limón y al orégano

Salchicha parrillera y tomates cherry quemados

Molleja crocante al verdeo

Pinchos de verduras grilladas en oliva

Mini entraña con chimichurri Softies

Mini choripán en pan chato con tomates secos en oliva y condimentos - *En caso elegir opción 3 - asado en Sándwich, se servirá dentro del principal*

Almacén Softies de condimentos y complementos

- Consultar por salmón a la chapa con crostinis

CÍRCULO DE FUEGOS

- En parrilla DECO - VINTAGE

Hierros en altura sobre brasas con ananá, repollos, coliflor, remolachas, apios

Cordero o Costillar al asador - Elegir una opción – se sirve en cubeteado en cazuelas

acompañado por Batatas con azúcar negra grilladas con oliva y boniato para el cordero / Papas en cuña con romero y oliva para el costillar

Ananá caramelizado a fuego lento en altura grillado y ahumado en parrilla cubeteado, acompaña las carnes

***Almacén Softies** de condimentos y complementos



PRINCIPALES

Opción 1: Wok en Cazuela - Elegir 2 opciones

Chick – de pollo grillado, verduras salteadas, champiñones y crema o salsa de Oporto

Opción veggie SIN pollo.

Veal de lomo sellado, verduras salteadas, hongos del Sur y Salsa de Oporto

Trilogía funghi sobre arroz basmati y hierbas

Goulash con Spatzle

Risotto - de tomates confitados / clásico con hongos y pollo / de calabaza

Pollo teriyaki sobre colchón de arroz blanco

Cordero Marroquí sobre arroz basmati y hierbas orientales

Boeuf Bourguignon

Lomo Stroganoff



Opción 2 : Mini emplatado - Elegir una opción

- en platos cuadrados - Bandejeado por nuestros camareros

Cuadrados de lomo sellado con pincelada de chimichurri, papas en cuña con romero y mini Caesar salad

Bondiola Braseada con barbacoa, puré de boniato y mini salad Coleslaw

Mini Posta de salmón con gratín de papas y mini salad de rúcula, tomates secos y hebras de parmesano

Pulled Portobello con papas en cuña y mini salad a elección – **Opción Vegetariana / Vegana**

Opción 3: ASADO INFORMAL DE CAMPO

En parrillas a la vista - Bandejeado por nuestros camareros

En Sándwich - Lomo / Bondiola y Vacío

Choricitos bombón en pan chato con chimichurri Softies y tomates secos en oliva

Condimentos y complementos de la línea Almacén Softies.

Panes caseros , de manteca o francés



Opción 4: DISCO DE ARADO - Elegir 2 opciones

Cocción a la vista

Arroz carnaroli con pollo braseado, verduras salteadas, hierbas y condimentos, vino Chardonnay, champignons

Arroz con pollo al curry, condimentos orientales, hierbas y vegetales grillados

Veggie – Arroz con echalottes, ajo tostado, champignones, puerros, Champagne, fresco terminados al vapor del Disco

Arroz con echalottes, ajo tostado, champignones, puerros, Champagne, langostinos y salmón rosado fresco terminados al vapor del Disco

Raviolones de calabaza, terminadas al disco – con salsas toscana

Bondiola a la cerveza negra - con batatas y verduras salteadas

POSTRES - Elegir 1 opción

Pavlova con crema espumosa, dulce de leche y mix de berries

Flan casero de dulce de leche con crema y garrapiñadas

Mousse de almendras y miel con crocante brandy snap y teja de chocolate amargo

Apple Crunch tibio con crema montada

Mix de mousses — Chocolate amargo y naranjas — zests y teja de brandy snap

Bavaroise de limón con coulis de frutos rojos y menta fresca

Brownie húmedo con crema espumosa, salsa de dulce de leche y Mix de berries



MESA DULCE

DULCE

Variedad de tortas cremosas, de mousse, chocolate y dulce de leche y otras más de las clásicas tortas de Softies

Tortas baby y regulares

- Línea Softies apta celíacos de ser necesaria

Big Shots de Lemon Pie /Chocotorta/ Pavlova/ Mousse de chocolate / Mousse de dulce de leche

Panqueques de dulce de leche con diferentes salsas y toppings

Variedad de **Bars dulces**

Fruta fileteada de estación en pinchos o barrilitos

Incluye

Torta de Casamiento: BONIFICADA - Elegir 1 opción

- Base de bizcochuelo de vainilla o de chocolate - 1 o 2 pisos redondas - Cubierta en merengue italiano , Buttercream o Naked
- Rogel rectangular - Con merengue italiano

SALADO - CALIENTE

Tostaditos de jamón y queso

Medialunas con queso caliente

Locatelis con lomito ahumado y tomate

CAFÉ Y SWEET BITES

Estación desde la mesa dulce hasta el final del evento.
Con bocaditos para acompañar el café.



BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Línea Coca

Coca/ Coca Light

Sprite/ Sprite Zero

Agua con y sin gas: Hielo y enfriado

Barra de Limonadas: Limonada con menta y jengibre

Pomelada con mix de berries

Libre todo el evento

Bonificado: Incluye barra de limonada y bebidas sin alcohol antes de la Ceremonia (en caso de haber Ceremonia en el lugar)



BEBIDAS CON ALCOHOL - Incluido

Fond de Cave – Malbec y Chardonnay

Libre todo el evento

Espumante – **Navarro Correa Extra Brut**

Solo brindis

Consultar por otras etiquetas y bodegas/ upgrades



FIN DE FIESTA

Pizzas gourmet:

- 4 variedades
- Opción apta celíacos y vegetarianos



**¡Entrá al link y mirá más fotos de nuestras
recepciones, principales, islas y mucho
más!**

GALERÍA DE FOTOS
SOFTIES

PRESUPUESTO

Incluye:

Personal:

- Salón y coordinación
- Servicio de cocina- Asadores y cortadores- Carbón y Leña

Hielo para enfriado

Bebida sin alcohol – Bebida con alcohol incluida

Descorche - \$2.000 – Precio por persona en caso no contratar las bebidas alcohólicas con Softies Catering –

Vajilla completa necesaria para el servicio

Equipamiento cocina complementario (no incluye carpa cocina)

Parrillas vintage, planchas de hierro, cruces para asador, parrillas

Mesas de apoyo de islas o puestos de atención - con mantelería color blanco, natural o negro - elegir color -

Barras de bebidas sin alcohol y mantelería completa necesaria

Fletes, traslados personal y seguros

- **No incluye mesas, manteles, servilletas de género ni sillas para invitados**

- Menores de 4 a 10 años pagan el 50%
- Menores de 3 años sin costo

Precio por invitado después de comer abonarán el 40 % del valor del cubierto

EL PRESUPUESTO INCLUYE 5 COMIDAS PARA PROVEEDORES.

*Comidas adicionales Proveedores - \$ 23.000 por persona

PRESUPUESTO

Incluye:

Total de horas de servicio: **16 horas** - incluido armado y desarme. Son 8 horas de evento. **1 Hora extra BONIFICADA - Total 9 hs de evento** - Hora extra por sobre las 9 hs - \$ 3.900 por persona.

Armado de salón el día anterior se cotizará aparte.

La cantidad de invitados deberá ser confirmada con un **mínimo de 10 (diez)** días antes de la fecha del servicio contratado.

Una disminución del 5% o mayor en la cantidad de invitados se verá reflejado en un aumento del mismo porcentaje que la disminución en la cantidad de invitados, en el precio por persona. **BASE 150/200 pax.**

***Todos los opcionales, Viandas proveedores, invitados después de comer y hora extra que se contraten luego de congelar el precio se cancelarán la semana previa al evento al precio vigente del momento de la contratación.**

CANCELACIÓN: En caso de cancelación del evento por causas ajenas a nuestra empresa, la reserva será retenida íntegramente como gasto, ya que dicha fecha quedará bloqueada definitivamente para nuestra actividad.

Observaciones: en el caso de roturas o pérdida de vajilla durante el evento se abonará:

\$ 11.990 por copas-vasos / \$ 11.590 por platos y otras vajillas / \$ 11.990 por cubiertos.

CONDICIONES DE PAGO

Base Cazuela / Disco de Arado	\$ 90.000 + IVA (en caso necesitarlo)
Base Asado En Sándwich	\$ 93.000 + IVA (en caso necesitarlo)
Base Mini Emplatado	\$ 95.000 + IVA (en caso necesitarlo)

Opción 1:

Seña del 25% antes del 25 de agosto del 2025 . El saldo restante se abonará durante la semana anterior al evento, aplicándose al mismo un ajuste mensual, acumulativo base IPC Gral- A PARTIR DE SEPTIEMBRE 2026 hasta la fecha del evento inclusive, es decir enero de 2027

Opción 2:

Seña del 50 % antes del 25 de agosto del 2026. El saldo restante se abonará durante la semana anterior al evento , sin ajuste alguno - **PRECIO CONGELADO A ENERO 2027 - BASE 150/200 INVITADOS**

Si por algún motivo de fuerza mayor no se pudiera hacer el evento en noviembre de 2026 este mismo esquema se extiende con ajuste mensual, acumulativo – Base IPC Gral- sobre el saldo total del evento desde diciembre del 2026 hasta la fecha nueva de realización del evento.



**Amamos lo que hacemos y hacemos que cada
evento sea único.**

¡Vivamos juntos la experiencia Softies!

Quedamos a tu disposición por cualquier inquietud,

Santiago Hazaña

Carol Banham

www.softiescatering.com

+54 9 11 7045-1130

info@softiescatering.com