

• TEIST •

CATERING Y EVENTOS

Empresa



Certificada

Menú Feria

FINGER FOOD FRÍOS

- Bocado de queso brie agridulce sobre galletita crocante, rúcula fresca y frutilla.
- Conito crocante relleno con mousse de queso azul y praliné de almendras.
- Pan brioche, pastrón, pepinos encurtidos, mayonesa ahumada y rúcula fresca.
- Biscotti crocante con truchón gravlax, cream cheese, eneldo, alcaparras y limón.
- Pesca fresca marinada, cebolla morada, emulsión de cilantro sobre tortilla crocante.
- Masa Phyllo con Salmón ahumado

FINGER FOOD CALIENTES

- Pulpo ibérico asado, cremoso de coliflor y aceite de pimentón ahumado.
- Langostinos en panko y coco, emulsión de mango y lima.
- Chicken stick con alioli de remolacha.
- Mollejas doradas, salsa teriyaki y ralladura de lima.
- Phyllo de cordero braseado, yoghurt ácido y salsa criolla.
- Triangulito de Masa Phyllo





Estaciones

Se calcula 1 Estación cada 50 personas.

Se disponen sobre mesas rústicas, para darle color y variedad al evento ambientamos las mesas según la opción elegida para que además de rico se vea lindo.

Estaciones en puestos

En caso de querer armar las estaciones en puestos estilo Feria, se arman con carteles identificatorios, luces led y ambientación específica.

Cada puesto tiene un valor adicional a convenir

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 Ciboulette, Nachos y salsa picante

CAZUELITAS

- Lomo al Stroganoff con Hongos de Pino y Arroz Pilaf
- Fricassé de Pollo con Champignon y Arroz Pilaf

DE MAR

- Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones, Berberechos y Pollo

GRAMAJO

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

LA CREPERÍA

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

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.

MILANGA SPOT

- Milanésitas de Peceto rebozadas en Panko
- Cebolla caramelizada, rúcula y tomates
- Pan árabe, aderezos y mayonesas

ITALIANO

- Sorrentinos de Verdura con crema de hongos
- Ñoquis caseros con Salsa Rosa
- Queso parmesano rallado y Panes saborizados

PERNIL

- Pernil de Cerdo
- Fugacitas de manteca, Salsas y Aderezos



Estaciones adicionales

Cambiá tus estaciones incluidas por cualquiera de estas opciones

EXPERIENCIA FUEGOS

- 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

EXPERIENCIA SUSHI

- New york sushi (palta, pepino y salmón).
- California (palta y kanikama).
- Hot philadelphia sushi (queso Finlandia, salmón y palta).
- Tuna Cream Rolls (atún, queso Finlandia y ciboulette).
- Nigiri sushi (bocado de arroz, con finas láminas de salmón).



EXPERIENCIA DELI

- Selección de quesos: queso fontina, queso azul, queso brie y mix de quesos saborizados.
- Selección de fiambres: jamón glaseado gourmet aromatizado con cítricos y especias, mortadela con pistacho, pastrón.
- Hongos asados salteados con emulsión de cilantro.
- Papas fondan con manteca de salvia.
- Ensalada de remolacha, peras caramelizadas, queso parmesano y praliné de almendras.
- Cabutia asada con parmesano, queso brie, pesto de almendras, romero fresco y reducción de aceto.
- Tomates cherry asados con tapenade, pesto y hojas de albahaca fresca.
- Ensalada de couscous, panceta y vegetales salteados.
- Zanahorias glaseadas con base yogurt griego y maní crocante.

Adicional - Sumá Gravlax de salmón a tu experiencia.

**Una experiencia pensada para explorar, compartir y disfrutar
con productos nobles y sabores frescos.**



Plato principal

Uno a elección

A la hora del plato principal, llegarán estas riquísimas opciones que se pueden servir en livings o de pie

PULLED-PORK

Bondiola Braseada con BBQ sobre batatas a la manteca, jengibre y cardamomo, cherry y gremolata de hierbas

STRACOTTO

Ternera braseada en larga cocción, papas al plomo, manteca de tomillo, tomates frescos y alioli de remolacha

GOULASH

Clásico ragout húngaro de ternera sobre cremoso de papas

POLLO AL CURRY

Pollo cocido en crema de curry sobre papas crocantes en masa quebrada

RISOTTO DE HONGOS

Risotto de hongos de pino y champignones

Postre

Uno a elección

- Brownie tibio con reducción de salsa toffee al caramelo y helado de americana
- Pavlova con suave mousse de chocolate, frutillas frescas y coulis de frutos rojos
- Tiramisú, crema helada de mascarpone, licor y cacao amargo.
- Lemon Pie, base de masa sablée, curd de limón y merengue italiano.
- **Adicional:** Volcán de chocolate con helado de frambuesa y coulis de frutos rojos.

Cafetería

Servicio de cafetería e Infusiones.

Variedad de petit fours.





Mesa dulce

VARIEDAD DE TORTAS

- Torta Rogel
- Torta Cheese-cake
- Lemon pie
- Torta brownie con mousse de chocolate y frutillas
- Torta Mousse de chocolate, dulce de leche y merengue
- Torta de Mousse de Nutella
- Tarta de frutilla

SWEET FINGERS

- Shots de chocotorta
- Shots de Oreo, dulce de leche con crema de Oreo.
- Shots de Mousse de chocolate y maracuyá
- Shots de mousse de chocolate con naranjas
- Shots de lemon pie
- Shots de cheesecake
- Degustación de mini flanes de dulce de leche
- Pinchos de Queso y Dulce de Membrillo y Dulce de Batata
- Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).
- Variedad de bochas de helado
- Panqueques de Dulce de Leche



Fin de fiesta

Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Caprese.

Menú especial

Vegetariano: Lasagna vegetariana

Vegano: consultar opciones

Celíacos: Platos sin TACC apto celíacos

Infantil: Chicken fingers con papas cuña

Menú especial, Kosher y otros: a cotizar.

Invitados después de comer

Invitados después del postre abonarán el 30% del costo del cubierto más el 100% de la barra contratada.

Bebidas

Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola)

Jugo de Naranja

Agua con y sin gas

Adicionales

Descorche: a convenir por persona

Brindis: 50% del valor del vino seleccionado

Estación welcome drinks:

- limonadas
- pomeladas
- y demás bebidas frescas de estación





Torta especial

adicional

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.

ROGEL

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

Opcionales dulces

CANDY BAR

adicional a convenir

Golosinas
Cupcakes decorados
Chocolatines
Chupetines Paleta

PALETAS HELADAS

adicional a convenir

Paletas especiales de diferentes gustos
Paletas de agua

PANQUEQUES DE NUTELLA

adicional a convenir

Panqueques de Nutella con Frutas



Detalle Menú Feria

Finger Food Fríos y Calientes
Estaciones temáticas (1 cada 50 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 mozos
Vajilla, Cristalería y Mantelería



Propuesta

Cliente: Agustin y Carolina

Fecha: Abril 2027

Lugar: A confirmar

150 invitados

Total por persona \$84.000.-

El viatico no está incluido en el presupuesto. Leer condiciones generales.

Envío de propuesta 10-08-2026

SOMOS EMPRESA B DE TRIPLE IMPACTO

Un sello que reconoce a las organizaciones que miden su éxito no solo por el valor económico que generan, sino también por su impacto social, ambiental y económico. Este camino comenzó evaluando y mejorando nuestro impacto como empresa, para luego desarrollar proyectos que optimicen nuestra operación diaria.

El resultado: un servicio más eficiente, con menor impacto ambiental, optimización de costos y mayor compromiso con el bienestar de las personas, la comunidad y el planeta.



CONDICIONES GENERALES

- **FORMA DE PAGO:** El cliente abonará el 30% al confirmar el presupuesto. El saldo restante se cancela 30 días antes del evento. El saldo será ajustado al IPC (índice de precios al consumidor alimentos & bebidas) desde el día de contratación del servicio hasta la fecha de realización del evento, en caso de no contar con cifras oficiales del IPC de alimentos & bebidas, se tomará la del mes inmediatamente anterior.
- **VIÁTICOS:** Los costos de fletes, logística y transporte no están incluidos. Para usar como referencia: para eventos de +100 personas calcular el 3% de la facturación para eventos en CABA y Zona Norte; 4% para eventos de 15 a 30km de distancia de nuestra planta y 5% hasta 50km, mas de 50km se cotizará aparte. Para eventos de -100 personas, también se cotizará aparte.
- **PRECIO:** El mismo está basado en la cantidad de invitados. Si la cantidad de invitados se reduce, el costo del servicio aumentará en la misma proporción que los invitados disminuidos, por ejemplo, si se reduce el 10% de los invitados, aumentará el 10% del precio por persona.
Los menores de 3 años no abonan cubierto. De 4 a 10 años abonan el 50% del valor total del cubierto.
- **DURACIÓN:** La contratación de nuestro servicio contempla 12 hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 8 hs. de atención durante el evento + 4 hs. de armado y desarme. En caso de superar esta estimación, se cobrará un costo adicional a definir.
- **ORGANIZACIÓN:** El cliente deberá confirmar la cantidad de invitados quince (15) días antes de la realización del evento. En caso de reducir el número de invitados pasada esta fecha, no se reduce el valor del evento. Todo costo adicional (canon o derecho de uso de cocina, entre otros) que el salón cobre al catering, deberá ser abonado por el cliente. En caso de no contar con el equipamiento necesario en el lugar del evento, este será alquilado con un costo adicional (hornos, anafes, frío, etc...)
- **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.
- **VALIDEZ:** Este presupuesto tiene validez por 15 días.

. 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)

