



Sra. Agustin Cianiulli

Presupuesto para 150
personas, a realizarse en
Marzo - Abril 2027 a
confirmar locacion

Caba, Buenos Aires
13de Agosto de 2026





Cocktail (a elección)

Cocktail frío (a elección 8)

Tiraditos de salmón y mango
Scons de polenta con salmón ahumado
Quinoa Salad Shot
Cucharitas con salmón, salsa de miel y mostaza
Pinchos Capresse
Involtini de jamón crudo. brie, rúcula y tomate confitado
Roulade de berenjena y queso de cabra
Pan de especias con pollo al curry
Jamón crudo sobre pan de nuez
Manzanitas crocantes con paté
Crostin con brie y membrillo
Cornet con tartare de salmón
Canastitas de queso con mousse de hierbas y tomates confitados
Cuadrados de salmón y palta
Langostinos con salsa de maracuyá
Mini bagels con salmon y cream cheese
Chipa relleno de jamón crudo, burrata y tomate confitado
Mini muffins con queso azul
Crispy rice con tartare de salmón o ragu de hongos

Cocktail Caliente (a elección 8)

Caramelos de salmón y dill
Mini pizzas con mermelada de cebolla y queso parmesano
Shot de pollo y sésamo con salsa de apio
Arancinis . Salsa Filetto
Aumoniere de puerros al gruyere
Gramajitos de codorniz
Nems de pollo especiado crocantes-Huevitossy damasco
Thai crab cake. Salsa de mango
Soufflé de parmesano y brie-cebolla morada
Creme Brulee de humita
Mini hamburguesitas con cheddar y tomate
Empanaditas de carne criolla
Empanaditas capresse
Empanaditas de langostinos
Hamburguesita de crispy chicken
Pinchos de langostinos rebozados, salsa mostaza y miel
Pinchos de pollo rebozado con dip de mayonesa al curry
Crocante de guacamole, salsa de lima
Sambuzak de queso y ciboulette
Queso brie en masa philo, dipp de zanahoria con tomillo



ESPACIO COMO COMPLEMENTO DEL COCKTAIL (2 incluidos a eleccion)

Espacio **Mediterráneo**

Antipasto de verduras

Olivas especiadas

Terrinas provenzal

Rótolo de mozzarella y verduras

Boconcini marinados

Diversidad de quesos (Emmenthal – Brie – Camembert - Roquefort – Fontina – Crotin - Santa Rosa - Grana padana – Gruyere - Pecorino)

Frittata de Polenta

Strudel de espinaca y champignones

Ensaladas individuales (se sirven en canasta de masa philo)

Jamón crudo cortado a la vista

Paté a la pimienta verde

Baguetines rellenos con jamón crudo, tomate confitado, rúcula, mozzarella y salsa de albahaca

Focaccia al romero con jamón, rúcula y boconcini.

Rustichella con fondutta

Panes (Zepelin – Michette – Baguette – Brioche – Ciabatta – Grisines - Piadina)



Espacios como complemento del cocktail

Espacio **Italiano** (tres a elección)

Ñoquis blancos y verdes; salsa rosa

Penne Rigatti Mediterráneos con crema y alcaparras

Ravioles de cabutia con salsa de lemon grass

Ravioli de mascarpone y espinaca; salsa de champignones y funghi porcini

Crepes de jamón y queso, pollo y verduras; salsa de oporto al champagne

Malfatti de espinaca con salsa de tomate a la albahaca

Espacio **Argentino**

Chorizo bombón

Salchicha parrillera

Mollejas crocantes

Matambrito de cerdo

Provoleta

Chipa

Verduras grilladas

Todo se sirve en discos de arado con mini figacitas de manteca

Salsa criolla – chimichurri

Espacio **Mexicano**

Canasta de totopos con guacamole – salsa – pico de gallo – queso cheddar caliente

Chilli picante

Meat Taco

Chicken Taco

Quesadillas de queso cheddar

Quesadillas de queso y champignones

Rotolos mexicanos

Empanaditas de Chille

Fajitas: Carne, pollo y vegetarianas

Frijoles



Espacios como complemento del cocktail

Pizza Party (a elección)

(Diferentes pizzas saborizadas servidas en
artesanales fuentes de madera.)

Provolone

Jamón y morrones

Margarita

Roquefort

Fugazzetta

Brie y Rúcula

Verduras grilladas

Napolitana

Cuatro quesos

Champignones, salsa de tomate y queso provolone

Espinaca con salsa blanca

Panceta y papa

Rúcula y jamón crudo

Mesa Americana

Mini Hamburguesas caseras

Panes artesanales

Panchos con distintas salsas y papas paille

Conos de papas fritas

Aros de cebollas

Mostaza, Mayonesa y Ketchup

Topics:

Queso cheddar

Fuente de tomate

Fuente de lechuga

Espacios ADICIONALES como complemento del cocktail

Estación **Fierrito**

Se presentan planchas de hierro de fundición calentadas al carbón donde se podrán cocinar pinchos para ser acompañados con diferentes salsas.

Pinchos de carne

Pinchos de cordero

Pinchos de salmón

Pinchos de vegetales

Salsas:

Salsa de yogurt y eneldo

Salsa de Tamarindo

Salsa de Mostaza, miel y jengibre

Pesto de tomates secos y ajo confitado

Salsa de Pesto Asiatico (Cilantro y albahaca)

Adicional por persona \$9.600,-

Estación **Poke**

(Comida hawaiana en base a bowl con arroz y diferentes topics)

Se servirán en vasos transparentes

Arroz de sushi

Se podrían combinar con diferentes carnes y pescados a convenir

Salmón fresco

Pollo teriyaki

Láminas de carnes macerado en salsa de jengibre yelmo grass

Langostinos

Bondiola braseada en salsa miso

Salteado de verduras crujientes y sésamo tostado

Esto se acompañará de diferentes salsas.

Adicional por persona \$9.600,-



Espacios adicionales como complemento del cocktail

Espacio **Noruego** (a elección)

Tartare de dos salmones

Espárragos con salmón

Gravlax

Salmón ahumado

Salmón tibio del pacífico con salsa de mostaza y miel

Carpaccio de salmón rosado, mirepoix de pimientos, mango y manzana

Terrina de pescado grillados

Koulibiac

Strudel de salmón y duxelle de champignones

Tiradito de salmón con salsa de maracuyá

Ceviche de salmón y lenguado

Adicional por persona \$ 17.000,-

Espacio **Oriente**

Variedad de platos árabes

Sarma de Parra

Keppe al horno

Knishes de papa

Lehmeyun de carne

Bohios de verdura

Falafel

Olivas negras especiadas

Pan de pita y dips:

Hummus | Babaghannouj

Adicional por persona \$10.500,-





Espacios adicionales como complemento del cocktail

Sushi Spot

Philadelphia

New York

Mexican roll

Tuna Roll

California Roll

Lemon Roll

Tamago

Vegetariano

Salmón Grill

Futurama

Futurama Cheese:

Spicy Roll

Mississipi

Maracuyá Roll

Black & Red Roll

Niguiris de salmon

Adicional por persona \$ 14.000,-

Espacio **Indio** (a elección)

Pakorás (Bollitos de espinaca o coliflor cubiertos de harina de garbanzos y masala)

Samosas (Empanaditas triangulares rellenas de papas, arvejas y pasas de uva.)

Murg Voyu (Alitas de pollo rebozadas en harina de garbanzo especiado)

Chapaty | Naan (Panecillos de la India) con diferentes dips.

Singoras

Taandori tikka (guisado de pechuga de pollo marinadas en yoghurt, comino, jengibre y otras especias)

Ghost (Trozos de cordero patagónico marinados en leche de azafrán y pimienta, turmeric, ajo y otras especias)

Variedad de curries.

Adicional por persona \$10.500,-

Plato
Principal
Formal
(a elección)

Para comer en Mesa (uno a elección)

Mar y tierra, langostinos grillados con crema acida, bife de chorizo con fondo oscuro, papa dauphine y espárragos salteados

Cordero confitado, cremoso de habas y menta, gratén de tomate y cebolla frita (se agregarán \$18000 por persona)

Lomo relleno con gremolata envuelto en panceta, puré de zanahoria asada y tomillo, crocante de maíz, emulsión de cilantro

Jamón de bondiola, barbacoa casera, cremoso de batatas especiadas y chip

Mollejas crocantes, kadaif, pure cremoso de boniato y criolla citrica (se agregarán \$18000 por persona)

Brioche de trucha asalmonada estilo Wellington y emulsion de Chardonnay (se agregarán \$18000 por persona)

Risotto Milanes, osobuco 24 hs en masa philo, aire de parmesano y gremolata

Risotto de hongos y champignones, tuille de parmesano

Espiral de salmón y hierbas sobre risotto de mascarpone con espárragos, espuma cítrica (se agregarán \$18000 por persona)

Salmón a la plancha, arroz meloso, salsa pil pil y tuille crocante (se agregarán \$15100 por persona)

Rotolo de espinaca, ricotta arriavata, parmesano, salsa de tomates asados, focaccia de olivas negras

Risotto de orechiette azafranado, caldo de parmesano, huevo a 63°C, focaccia de olivas negras

Lomo a la pimienta verde, crema de portobellos, humita crocante, ensalada criolla con mango y manzana

Lomo Argentino: adobado al vacío con chimichurri, puré de papas al carbón, salsa de pimienta verde, miga crocante

Lomo estilo anticucho, papas rotas, tomates y cebollas asadas, emulsion de vegetales

Ojo de bife en cocción de 24 hs, salsa malbec, risotto de papas y verduras en juliana

Ravioli de mascarpone y espinaca, salsa de champignones

Risotto de queso azul, peras caramelizadas, almendras tostadas



Para comer en Mesa (uno a elección)

Opciones Vegetarianas:

Risotto de hongos y champignones, tuille de parmesano

Rotolo de espinaca, ricotta arriavata, parmesano, salsa de tomates asados, focaccia de olivas negras

Risotto de orecchiette azafranado, caldo de parmesano, huevo a 63°C, focaccia de olivas negras

Ravioli de mascarpone y espinaca, salsa de champiñones

Risotto de queso azul, peras caramelizadas, almendras tostadas

Opciones Veganas

Malfati de calabaza al pesto de Brócoli

Lasaña vegetariana

Milanesa de soja, vegetales grillados

Goulash de hongos con spetzle

Cazuela de legumbres

Medallón de Mijo, cebollas crispí y ratatouille

Brochette mediterránea con tofu tibio especulado



Plato Principal Informal (a elección)

Para comer en Living (uno a elección)

Tenera en cocción de 24 hs, puré de batatas especiado con manteca noisette, cebolla morada curada y crocante

Aji de gallina (cubos de pollo salteados con crema de ají amarillo suave), arroz tostado con castañas, pasas y cilantro

Tiras de cerdo crocantes marinados con soja, sake y miel, vegetales salteados, arroz chaufa

Goulash de ternera o cordero, spaetzle de espinaca, crema acida y cebollas crocantes

Causa acevichada de langostinos o pollo, palta, papas con aji amarillo suave (se agregarán \$18000, en caso de ser de langostinos , por persona)

Risotto de hongos y champignones, tuille de parmesano

Rotolo de espinaca, ricotta arriavata, parmesano, salsa de tomates asados, focaccia de olivas negras

Risotto de orecchiette azafranado, caldo de parmesano, huevo a 63°C, focaccia de olivas negras

Triangoli en masa de hierbas con puré, queso pecorino y limón. Salsa a elección (tomates asados, crema de hierbas o de hongos)

Pollo crocante, ketchup oriental, salteado de vegetales, arroz chaufa

Gramajo Fava; Huevo poche sobre cerdo marinado a la barbacoa, puré de arvejas, cubos de papas y crocante de batata

Ojo de bife en cocción de 24 hs, salsa malbec, risotto de papas, juliana de verduras

Doube de lomo, papas en cubo, verduras mediterraneas

Ojo de bife en compota, salsa de portobellos, puré de zanahoria y tomillo

Ravioli de mascarpone y espinaca, salsa de champignones

Risotto de queso azul, peras caramelizadas, almendras tostadas

Postre (a elección)



Postre (uno a elección)

Sándwich de lemon curd; frutillas frescas en su jugo

Sinfonía de Chocolate; tuile de almendras

Apple crumble con helado de crema americana

Chocolate húmedo con helado de estación

Volcán de chocolate o dulce de leche con helado de crema americana

Frozen Tiramisú, Calua Sabayon

Cornet con frutos del bosque; helado de crema americana

Cheesecake de maracuyá: base de marquise de chocolate, creme cheese de maracuyá y espejo de frutos rojos

Degustación de chocolate amargo con praliné de almendras

Dúo de chocolate (Mousse chocolate blanco y mousse de chocolate amargo)

Panqueques con dulce de leche, helado de crema americana

Pavlova, crema chantilly, merengue, frutos rojos, frutillas

Opciones Veganas

Flan de naranja y calabaza

Tarta de frutillas y Kiwi

Tarta integral de peras

Panacota de leche de coco

Café - Te - Petit Fours

Torta (a definir) de uno o dos pisos, redonda o rectangular, recubierta con merengue italiano

Bebidas sin alcohol

Jugo de naranja

Agua con y sin Gas

Gaseosas línea Coca Cola

Mesa de **Postres**

Pirineos
Bariloche
Tarta Tatín
Mousse de dulce de leche
Mousse de chocolate
After eight
Cheesecake de Maracuyá
Tarta de chocolate y dulce de leche
Rogel
Lemon pie
New York cheese cake con frutos
colorados
Crepes Suzette
Chocotorta

Bowl con helados de diferentes sabores
Tiramisú
Pomme chocolat
Chocolat Praliné
Tarta de frambuesas
Tarta Menagere
Tarta de Frutilla
Cilindros de Frutas
Torta húmeda de chocolate
Bomba de Chocolate
Finger Sweets
Sweet Shots

Fin de **Fiesta** (dos a elección)

Variedad de pizzas
Sándwiches de lomo – Figacitas de manteca
Mini hamburguesitas
Conos con papas fritas
Panchos con papas paille

Personal

Supervisor

Maitre

Mozos

Personal de cocina

Vajilla – Cristalería - Mantelería

Precio por Persona: \$115000 + IVA,-

Menú Infantil (DE 3 A 10 AÑOS)

Plato Caliente:

Milanesitas de peceto con papas fritas

Mini Hamburguesas con topics y papas bastón

Ñoquis verdes y blancos con salsa rosa

Lomito con cuadradito de papas a la crema

Postre:

Copa oreo

Duo de dos chocolates

Brownie con helado de crema americana

Trifle: helado de crema americana, merenguitos, frutilla y salsa de chocolate

Precio por Menor: \$ 58.400 +IVA,-

Opción A:

Espumante Rutini Extra Brut
Vino Tinto Rutini Cabernet-Malbec
Vino Blanco Rutini Chardonnay

Precio por persona: \$ 27400,-

Opción B:

Espumante Casa Boher Extra Brut
Vino Tinto Casa Boher Malbec
Vino Blanco Casa Boher Sauvignon Blanc

Precio por Persona: \$ 18300,-

Opción C:

Espumante Escorihuela Gascón Champenoise
Vino Tinto Escorihuela Gran Reserva Malbec
Vino Blanco Escorihuela Gran Reserva Chardonnay

Precio por Persona: \$ 14500,-

Opción D:

Espumante Salentein Brut Nature
Vinto Tinto DV Catena Cabernet Malbec
Vino Blanco DV Catena Chardonnay

Precio por persona: \$ 12300,-

Opción E:

Espumante Escorihuela Gascón Champenoise
Vino Tinto Escorihuela Gascón Malbec
Vino Blanco Escorihuela Gascón Chardonnay

Precio por Persona: \$ 11700,-

Opción F:

Espumante Salentein Brut Nature
Vino Tinto Kilka Malbec
Vino Blanco Kilka Chardonnay

Precio por Persona: \$ 10400,-

CONDICIONES GENERALES

- **Forma de pago:**
 - Para confirmar el evento se debe abonar el 25% del total cotizado en concepto de anticipo. El mismo debe ser abonado con transferencia o cheque propio al día y se confirmará el evento una vez acreditado el monto. La **validez del presupuesto es de 7 días. En caso de no ser confirmado mediante la señal deberá recotizarse.**
 - El saldo restante se deberá abonar 15 días antes de la fecha del evento, con transferencia o cheque propio al día y se agregaran los conceptos adicionales no cotizados en el presente presupuesto (traslados, etc.) sumado a la indexación detallada en el punto 2.
 - Los precios que figuran en el presupuesto NO INLCUYEN IVA
- **Indexación**
 - Se calculará sobre el saldo mencionado en el punto 1b la indexación correspondiente al período dado entre la fecha del evento y la confirmación de este. **Actualmente la tasa de indexación se tomara según el IPC**
 - En caso de transferencias desde el exterior se sumarán a cargo del cliente los gastos bancarios correspondientes.
- En caso de haber modificaciones en la fecha del evento, cantidad de invitados o lugar, el presupuesto podrá sufrir modificaciones.
- El número de invitados deberá ser confirmada 7 días hábiles antes del evento de manera excluyente. En caso de haber modificaciones de más del 10% en la cantidad de invitados, se cotizará nuevamente.
- El presupuesto está sujeto a disponibilidad de la fecha.
- Todo equipamiento, material e insumo provisto por la empresa (FAVA) es propiedad de esta y para uso exclusivo en el evento en cuestión. En caso de haber excedentes una vez finalizado el mismo, serán retirados.
- En caso de cancelación del evento por parte del cliente con un lapso menor a 10 días hábiles significará el NO reintegro de lo abonado a la fecha por parte de la empresa.

Condiciones Generales

- El presupuesto no incluye comida de personal ajeno a la empresa. En caso de necesitarlo deberá ser cotizado por separado.
- En caso de requerir degustaciones (solo para eventos mayores a 80 invitados), las mismas serán bonificadas siempre y cuando el evento se confirme. El valor por persona es de \$20.000.-
- La empresa podrá solicitar una garantía en concepto de roturas.
- **En caso que la empresa no provea la bebida con alcohol, se cobrarán \$2.800.- en concepto de enfriado, cristalería y servicio.**
- **CONDICIONES ESPECIFICAS – OTROS**
- La instalación de cocina eléctrica se cobrará por separado y como adicional. En caso de cocinas a gas se encuentra incluido en el precio cotizado.
- En caso que el salón requiera seguro con cláusula de caución, la misma será cotizada por la empresa y trasladado al costo al cliente.
- El presupuesto **No incluye traslados de personal, insumos y equipamiento. Los mismos serán cotizados al menos 10 días antes del evento.**
- El presupuesto no incluye gastos por recepcionistas. En caso de requerirlo deberá cotizarse como un adicional.
- **El presupuesto corresponde a un servicio de 12hs. (personal de cocina y camareros). En caso de que el evento se extienda, se cobrará un adicional por personal de trabajo de \$16000- cada 3 horas de trabajo. Dentro de esas 12 horas se contemplan armado, evento y desármeme.**
- No se permite el ingreso de proveedores externos que estén relacionados con el rubro gastronómico.
- Los invitados “post-comida” tendrán un recargo de \$ 10.000.- en concepto de bebida no alcohólica y mesa de postre y \$ 9.600.- en concepto de barra y bebida alcohólica.



¡Muchas gracias!

FAVA
CATERING