



PEDIDO DE PRESUPUESTO PARA CASAMIENTOS

Cliente:

Tipo de evento: Casamiento

Fecha:

Salón:

Cant. de invitados:



“MENÙ FUEGOS PREMIUM PARA CASAMIENTOS”



Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

RECEPCION EN ISLAS Y BANDEJEADO

- Empanaditas salteñas de carne fritas y al horno.
Se sirven en tablitas largas de ceibo con salsita criolla y Limón.
- Empanaditas salteñas de jamón y queso fritas y al horno.
Se sirven en tablitas largas de ceibo con salsita criolla y Limón.
- Tablitas rusticas con quesos y fiambres argentinos, frutas secas y Dips criollos.
Nuestro quesos y fiambres se bandejean por todos los rincones del salón a fin de que lleguen bien a todos los invitados.
- Bombitas de Provoleta con albahaca y rociadas con Limón.
Riquísimas...salen en colmenas de porcelana hechas a la parrilla para mantener su ahumado particular y lleguen calientes a todos los comensales.
- Choricitos Bombón en pancitos de manteca.
Otro clásico y riquísimo sandwichito de chori bandejeado en tablitas largas de ceibo acompañado con criolla y chimichurri.
- Matambrito de cerdo marinado en limón y cilantro.
Se presenta en tablitas rusticas de madera con pinchos de madera y limón. Se acompaña con salsa chimichurri para el que quiera un poco más sabor.
- Honguitos portobellos cocidos a la chapa con queso azul servido en tablitas de madera
- Verduras y vegetales grillados a la chapa apto celiacos y veggies.

➤ GRAN PATA DE JAMON CRUDO MENDOCINA

La misma será feteada a la vista por un cocinero quien dispondrá de varias salsitas y pancitos saborizados sobre decorativas tablas de roble.

Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

Son jamones madurados durante 8 meses a fin de conseguir el sabor y la textura perfecta.

➤ GRAN BIFE DE CHORIZO AL ROMERO

- Nuestro bife de chorizo cortado a la vista por uno de nuestros cocineros es ya una eminencia... se acompaña también con salsita criolla, salsa barbacoa y el clásico chimichurri Argentino.

PLATO PRINCIPAL A LA MESA SEGUNDO PASO

- Colita de cuadril de ternera.
- Vacío de ternera al asador.
- Costillares de ternera enteros al asador.
- Pechito de cerdo con manta al asador.
- Cordero patagónico al asador.
- Carre de cerdo y bondiolita macerada.
- Pollo de campo al limón servido en espadas por nuestros mozos.
- Todo se cocina con leña de quebracho colorado, espinillo y carbón a fin de ahumar las carnes.

NUESTRO SALAD BAR CON LOS MEJORES PRODUCTOS DEL MERCADO

- Capresse (tomatitos cherry, albahaca, rúcula, mozzarella de buffala).
- Espinaca fresca en juliana con queso azul o parmesano, oliva y champiñones.

Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

- Variedad de lechugas morada, mantecosa y francesa con rúcula, radichio, queso parmesano, lomos de pollo horneados y vinagreta clásica.
- Ensalada Caesar con su clásico aderezo, pollo grillado, parmesano y croutones.
- Cubos de papa blanca con oliva, hiervas y huevo.
- Ensalada criolla.
- Rúcula fresca baby con champiñones y sésamo.
- Papa francesa (mini papa cocida en dos cocciones aromatizada al Romero).
- Papas al plomo cocidas al horno con manteca de hierbas.
- Aceites de oliva y aceites de maíz
- Aceto balsámico tipo modena y ahumado
- Salsas chimichurri suave y picante. Salsita criolla.
- Salsas Caesar y mediterránea.
- Fuentes con bocaninos de mozzarella y albahaca.

POSTRE

- Helado de Crema americana sobre colchón de merenguitos y Brownie casero bañado en salsa de dulce de leche y menta inglesa.

MESA DE TÉ Y CAFÉ

Se dispondrá una mesa con Tés nacionales e importados.
La misma estará servida luego de la comida y durante todo el evento.

NUESTRA MESA DE DULCES (opcional \$ 15.000 por persona)

- Panqueques de dulce de leche elaborados a la vista.

Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

- Mousse de chocolate casera.
- Tartas frutales de frutillas frescas.
- Torta Pavlova original.
- Lemon pie clásico.
- Brownie con dulce de leche y merengue
- Marquiz de chocolate fuerte.
- Rogel artesanal.
- Torta Oreo dulce.
- Torta Havanett.
- Torta de frutos del bosque.
- Torta fría de coco y dulce de leche.
- Torta de mousse de chocolate casero.
- Crumble de manzana.
- Helados de varios sabores con topping .

Nota: La cantidad de tortas es proporcional a la cantidad de invitados.

FIN DE FIESTA o PANCHOS (opcional \$ 10.000 por persona)

- Nuestras pizzas artesanales a la piedra
- Napolitana,
- De tomate y albahaca,
- Cuatro quesos,
- Con rúcula y roquefort.
- Panchos con pan nube artesanal
- Salchichas de primerísima calidad friolim
- Topings con papas pai
- Aderezos
- Se bandejean en rusticas tablitas de madera alargadas,

Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



PERSONAL DE SERVICIO

Un Jefe de banquetes y eventos generales.
Maîtres.
Barman profesional y ayudantes.
Un Mozo profesional por mesa.
Chef Profesional.
Asadores, ayudantes y cortadores.
Jefe de cocina, Ayudantes de cocina y bacheros.

VAJILLA COMPLETA.

Mantelería completa con caminos a elegir sobre las mesas.
Vajillas, cristalería completa.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas línea Coca Cola con y sin azúcar
Aguas con y sin gas
Limonadas variadas
Bachas de enfriado y hielo
Barra con mantel y barmans
Vajilla completa de jarras, hieleras etc
Vasos, copas.

Presupuesto por persona: \$ 65.000.-

Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



CONDICIONES DE CONTRATACION

1. La aprobación de este está sujeta a la disponibilidad que haya para dicha fecha.
2. La reserva de fecha se realiza mediante una seña del 30% de los cubiertos.
3. El segundo pago, es decir el otro 70% de los cubiertos, se realiza 10 días antes de realizar el servicio y se ajusta al IPC mensual desde el día en que se envió dicho presupuesto.
4. Los traslados de mozos y los fletes de entrega y retiro de vajilla completa tienen un costo adicional según distancia del Evento.
5. Los presupuestos no incluyen el IVA.
6. Los servicios tienen una duración de 8 horas más cuatro horas de armado y desarmado.
7. Los precios se ejecutan en función a la cantidad de invitados, lugar del evento y fecha de este. Si alguno de estos se modificase, puede haber cambios en los precios.
8. Se tomará un seguro del 3% como garantía de posibles roturas de vajilla y cristalería.
9. El presupuesto tiene una validez de 15 días.
10. Los invitados después del postre tendrán un costo adicional de \$ 12.000 en concepto de mesa dulce, fin de fiesta y bebidas varias.

Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



11. La Barra con alcohol es opcional, en caso de querer contratarla su valor es de \$ 30.000 por persona.

Zapiola Catering le agradece confiar nuevamente en nuestros servicios y quedamos a su entera disposición para que su Evento sea único e irrepetible.

Catering & Eventos con Asados Premium
Talar del lago 1 – Lote 95
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar