



Propuesta gastronómica para eventos

Clásico Gourmet

Una propuesta formal, variada
y completa para disfrutar un evento
con identidad Zucker.

zuckercatering.com
info@zuckercatering.com
+54 11 6786 8019



Elegi la **experiencia ideal** para tu evento

Tres opciones pensadas para distintos niveles de servicio, manteniendo siempre la calidad Zucker.

ESENCIAL

Una opción simple y cuidada para resolver la comida principal con calidad Zucker.

- ✓ Tablas de campo
- ✓ Carnes Gourmet
- ✓ Acompañamientos

\$65.990
por persona

TRADICIONAL

MÁS ELEGIDO

La opción más equilibrada para disfrutar una experiencia gastronomica completa.

- ✓ Tablas de campo
- ✓ Carnes Gourmet
- ✓ Acompañamientos
- ✓ Pastelería artesanal

\$75.990
por persona

EXPERIENCIA FULL

La versión completa, ideal para un evento más abundante y variado.

- ✓ Tablas de campo
- ✓ Recepción fría y caliente
- ✓ Carnes Gourmet
- ✓ Acompañamientos
- ✓ Pastelería artesanal

\$89.990
por persona

Todas nuestras experiencias incluyen:

Vajilla · Mantelería
Personal de cocina y camareros · Seguros

Los seguros contemplan los requisitos habituales para el ingreso del equipo a barrios cerrados, salones y empresas.

Nuestras **Tablas de Campo**

Los mejores productos del país para disfrutar una auténtica picada argentina.



- ✓ Variedad de fiambres: jamón crudo, cantimpalo, lomo ahumado y longaniza
- ✓ Quesos premium: pategrás, gouda y camembert
- ✓ Panes artesanales, grisines y galletas de semola integrales
- ✓ Aceitunas y frutas frescas para acompañar

Incluído en Esencial - Tradicional - Experiencia Full

Nuestros productos son de trazabilidad comprobada, de establecimientos registrados y homologados, y tanto los quesos como los fiambres son sin TACC.

Nuestra **Recepción**

Bocados típicos de nuestra cocina, con una impronta fresca y gourmet.

Fríos

- ✓ Pinchos Caprese con bocconcinos, albahaca, cherries y olivas negras.
- ✓ Crostinis con queso azul y pepinos agridulces
- ✓ Pinchos de melón de estación con jamón de Parma y olivas rellenas
- ✓ Bruschettas con queso Philadelphia, tomates secos hidratados en oliva, ajo y tomillo fresco

Calientes

- ✓ Mini empanadas de carne criolla
- ✓ Mini empanadas de queso y cebolla caramelizada
- ✓ Brochettes de salchicha parrillera con pimientos y cebollas asados
- ✓ Pollo estilo teriyaki con sésamo y miel

Incluído en Experiencia Full



Nuestras Carnes gourmet

Plato principal.
Una opción a elección

- ✓ Bondiola de cerdo macerada, cocida a las brasas en salsa reducción de Malbec.
Acompañada de cabutia asada en su cáscara y mix de verdes de estación.
- ✓ Lomo vacuno en crema de hongos.
Acompañado de papines al tomillo y mix de verdes de estación.
- ✓ Pechuga de pollo rellena con mozzarella y pimientos asados en salsa crema de verdeo.
Acompañada de papas rústicas y mix de verdes estación.



Incluidos en Esencial – Tradicional – Experiencia Full



Todos nuestros menús se elaboran con productos frescos de estación.

Nuestra **Pastelería Artesanal**

Una selección de nuestra mejor pastelería artesanal para el toque dulce final.



La propuesta incluye
Una torta cada 15 invitados.

Sabores disponibles:

- ✓ Cheesecake de frutos rojos
- ✓ Marquise de Chocolate
- ✓ Lemon Pie
- ✓ Crumble de Manzana
- ✓ Havanette de dulce de leche
- ✓ Key Lime Pie
- ✓ Bombón de Chocolate



Incluído en Recomendado – Experiencia Full



Opcional adicional

Torta Principal

Bizcochuelo relleno con mousse de chocolate y frutos rojos y cubierta de merengue.

\$5.990 por persona

Nuestras bebidas **opcionales**

Tres alternativas para sumar al servicio gastronómico según el estilo y la dinámica de tu evento.



Sin alcohol

La opción ideal para eventos diurnos, corporativos o familiares.

- ✓ Agua sin gas
- ✓ Gaseosas línea Coca-Cola
- ✓ Cristalería y hielo
- ✓ Autoservice en barra



\$15.990
por persona

Tradicional

Para acompañar la comida y sumar un brindis para el cierre.

- ✓ Agua sin gas
- ✓ Gaseosas línea Coca-Cola
- ✓ Vino Nicasia Malbec Bodega Catena Zapata
- ✓ Para brindar Sidra 1888 y Champagne Cruzat
- ✓ Cristalería y hielo
- ✓ Camarero en barra



\$25.990
por persona

Open Bar

Aperitivos para completar la experiencia.

- ✓ Fernet Branca con Coca-Cola
- ✓ Campari con naranja
- ✓ Cynar con pomelo
- ✓ Gin Beefeater con Tónica
- ✓ Martini Rosso con soda
- ✓ Cristalería, frutas y hielo
- ✓ Camarero en barra



\$29.990
por persona

SERVICIOS ADICIONALES

PARA RESOLVER EL EVENTO COMPLETO

Además de la propuesta gastronómica, te ofrecemos soluciones integrales para que tu evento quede perfecto en cada detalle.



MOBILIARIO

Mesas, sillas, livings, barras, y todo lo necesario para armar espacios cómodos y funcionales.



AMBIENTACIÓN

Decoración floral, textiles, velas y detalles de estilo para crear la atmósfera que quieras lograr.



DJ

Musicalización profesional para cada momento del evento: recepción, cena y fiesta.



ILUMINACIÓN

Puesta de luces para realzar los espacios, destacar rincones y generar el clima perfecto.

Nos ocupamos de todo para que vos disfrutes.

Cada servicio se cotiza de forma personalizada según la locación, la cantidad de invitados y el tipo de armado que tengas en mente.

zuckercatering.com
info@zuckercatering.com
+54 11 6786 8019

Condiciones de contratación

Para que todo salga perfecto, es importante tener en cuenta las siguientes condiciones.



VALIDEZ DE LA PROPUESTA

Esta propuesta tiene una validez de 15 días corridos a partir de la fecha de emisión.



FORMA DE PAGO

Seña para confirmar la fecha: 30% del total.
Saldo restante: hasta 7 días antes del evento.



IVA

En caso de que necesites factura, la misma sera de tipo A y los valores seran +IVA



CANTIDAD DE INVITADOS

La cantidad mínima es de 35 personas



HORARIOS Y LOGÍSTICA

Los horarios de montaje y servicio se coordinan previamente según el evento



PERSONAL Y SEGUROS

La propuesta incluye el personal necesario y los seguros correspondientes



TRASLADOS

El traslado se cotiza según la distancia y el acceso a la locación.

