



Propuesta gastronómica para eventos

Finger Food de Campo

Una propuesta descontracturada,
abundante y cuidada 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 a las brasas
- ✓ Ensaladas y vegetales

\$55.990
por persona

TRADICIONAL

MÁS ELEGIDO

La opción más equilibrada para disfrutar una experiencia gastronomica completa.

- ✓ Tablas de campo
- ✓ Carnes a las brasas
- ✓ Ensaladas y vegetales
- ✓ Pastelería artesanal

\$65.990
por persona

EXPERIENCIA FULL

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

- ✓ Tablas de campo
- ✓ Recepción fría y caliente
- ✓ Carnes a las brasas
- ✓ Ensaladas y vegetales
- ✓ Pastelería artesanal

\$79.990
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 sémola integrales
- ✓ Aceitunas y frutas frescas para acompañar

Incluído en Esencial - Recomendado - 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 criolla, con un toque mediterráneo para sorprender.

Fríos

- ✓ Pinchos caprese con cherry, albahaca y bocconcinos
- ✓ Bruschettas con morcilla de campo y pesto de la casa
- ✓ Crostinis con vegetales grillados ahumados

Calientes

- ✓ Mini Empanadas criollas de carne
- ✓ Mini Empanadas de queso y cebolla caramelizada
- ✓ Pinchos de mollejas al limón
- ✓ Pinchos de riñones en provenzal
- ✓ Pinchos de salchicha parrillera con especias
- ✓ Pinchos de pollo braseado con salsa criolla

Incluído en Experiencia Full



Nuestras **Carnes a las brasas**

Cortes premium elaborados a las brasas, servidos con panes artesanales y salsas caseras.

- ✓ Francés de chorizos bombón
- ✓ Fugacitas de manteca de lomo vacuno
- ✓ Catalanes de bondiola de cerdo
- ✓ Rústicos de pollo
- ✓ Salsas provenzal y criolla

Contamos con hamburguesas vegetarianas a pedido.



Incluído en Esencial - Recomendado - Experiencia Full

Nuestras **Ensaladas y vegetales con dips**

La opción perfecta para acompañar las carnes con frescura y variedad.

- ✓ Rúcula y queso azul
- ✓ Papas rústicas al tomillo
- ✓ Pimientos, berenjenas y zucchinis asados
- ✓ Cabutia asada en su cáscara
- ✓ Zanahorias glaseadas



Incluído en Esencial - Recomendado - 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 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
- ✓ Aperitivo Campari con naranja
- ✓ Aperitivo Cynar con pomelo
- ✓ Gin Beefeater con Tónica
- ✓ Vermouth 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.

