



PEDIDO DE PRESUPUESTO PARA CASAMIENTOS

Cliente:

Tipo de evento:

Fecha:

Salón:

Cant. de invitados:



“MENÙ FINGER&FOOD PARA CASAMIENTOS”



Catering & Eventos con Asados Premium
Nordelta
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

RECEPCION

Empanaditas salteñas de carne fritas y al horno.
Empanaditas salteñas de jamón y queso fritas y al horno
Bombitas de Provoleta con albahaca y rociadas con Limón.
Honguitos portobello con queso azul.
Pinchos de pollo empanados con salsitas de mostaza
Matambrito de cerdo.
Verduritas grilladas a la parri.
Mini choricitos en figacitas de manteca
Nachos con cheddar y queso crema.
Opciones veggie y apta celiacos.

PLATO PRINCIPAL EN FORMATO ISLAS & ESTACIONES

❖ ISLA CRIOLLA CON BRASERITOS DE HIERRO Y MINI PARRILLITAS

Colitas de cuadril.
Vacío a la cruz en fogonero gigante.
Carré de cerdo al aluminio.
Bondiola a la barbacoa.
Bife de chorizo a la llama cortado a la vista

❖ ISLA DE PASTAS ARTESANALES

Selección de nuestras mejores pastas artesanales con diferentes salsas servidas en cazuelitas blancas de porcelana.
Las mismas serán servidas en rechaud plateados a fin de que cada invitado pueda servirse a gusto cuando así lo desee.
Todas las cazuelas serán acompañados por tejas de parmesano pimienta negra, y diferentes pancitos artesanales.

❖ ISLA VEGETARIANA APTA 100% PARA CELÍACOS Y VEGANOS.

Catering & Eventos con Asados Premium
Nordelta
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

Pequeñas fuentes de vidrio individuales con nuestro mézclum de verdes y rúculas, salsa Caesar y tejas de queso parmesano.
Ensaladitas Capresse con aceitunas negras y albahaca
Ensalada con papa, huevo y perejil.
Ensalada con Cole slaw.
Dips de salsa criolla, chimichurri y aderezos
Dips con queso crema y aceitunas verdes
Dips con croutones
Wok de verduras cocido a la vista apto celiacos con champiñones, cebollas, morrones, brócoli, espinacas, quesos, y especias.

❖ POSTRE

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

NUESTRA MESA DE DULCES (opcional \$ 15.000.- por invitado)

Panqueques de dulce de leche elaborados a la vista.
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 (opcional \$ 10.000.- por invitado)

Nuestras pizzas artesanales a la piedra
Napolitana,
De tomate y albahaca,
Cuatro quesos,
Con rúcula y roquefort.

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.

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.
Vajillas, cristalería completa.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas línea Coca Cola con y sin azúcar
Aguas con y sin gas



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

Limonadas variadas
Bachas de enfriado y hielo
Barra con mantel y barmans
Vajilla completa de jarras, hieleras etc
Vasos, copas.

SERVICIOS INCLUIDOS

Recepción, plato principal y postre
Bebidas sin alcohol, bachas y hielo todo el evento.
Mesa de café y té.
Personal de servicio completo.
Vajilla completa y mantelería completa

Presupuesto por persona: \$ 45.000.-

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.

Catering & Eventos con Asados Premium
Nordelta
Tel 1160335626 0 1133034797
www.zapiolacatering.com.ar



5. Los presupuestos no incluyen el IVA.
6. Los servicios tienen una duración de 8 horas más cuatro horas de armado y desarmado.
7. Se tomará un seguro del 3% como garantía de posibles roturas de vajilla y cristalería.
8. El presupuesto tiene una validez de 15 días.
9. Los invitados después del postre tendrán un costo adicional de \$ 12.000 en concepto de mesa dulce, fin de fiesta y bebidas varias.
10. 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.