



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

❖ BANDEJEJO

- Empanaditas salteñas de carne fritas y al horno.
- Empanaditas salteñas de jamón y queso fritas y al horno.
- Pinchos de pollo empanados a la inglesa con salsita de Dijon.
- Pinchos de langostinos con salsa de maracuyá
- Bombitas de Provoleta con albahaca y rociadas con Limón.
Riquísimas...salen en colmenas de porcelana hechas a la parrilla para
- Choricitos Bombón en pancitos de manteca
- Nachos con cheddar y queso crema.

❖ ESTACION DE JAMON CRUDO

La misma será feteada a la vista por un cocinero quien dispondrá de varias salsitas y pancitos saborizados sobre decorativas tablas de roble.
Son jamones madurados durante 8 meses a fin de conseguir el sabor y la textura perfecta.

❖ ESTACION 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.

❖ ESTACION DE SALMON AHUMADO CHILENO

- Estas pencas chilenas de primerísima calidad se cortan en pequeñas porciones para ser acompañadas con suave queso crema y Cibulette con un toque de pimienta negra.

PLATO PRINCIPAL EN FORMATO ISLAS Y ESTACIONES ALL INCLUSIVE

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



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

❖ ISLA ESPAÑOLA CON RISSOTTO DE HONGOS O GRAN PAELLA ESPAÑOLA (elegir una opción)

- Gran isla con risotto gigante cocido a la vista por uno de nuestros cocineros. Será servido en cazuelitas con diferentes salsitas y tejas de parmesano.
- Paella de mariscos cocida a la vista por unos de nuestros Chefs en cazuelitas.

❖ ISLA CRIOLLA CON BRASERITOS DE HIERRO Y MINI PARRILLITAS

- Colitas de cuadril.
- Matambrito de cerdo en tablitas de madera y braceritos de acero fundido.
- Mollejas de corazón en tablitas de madera con limón.
- Vacío a la cruz en fogonero gigante.
- Mini choricitos en figacitas de manteca.
- Carré de cerdo al aluminio.
- Show de fuegos en brasero gigante y cruces.
- Cocciones a la chapa.

❖ 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.

- Pequeñas fuentes de vidrio individuales con nuestro mézclum de verdes y rúculas, salsa Caesar y tejas de queso parmesano.



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

- 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.
- Boconchinos de búfala con tomates secos en oliva y albahaca fresca.

❖ POSTRE

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua con y sin gas,
Gaseosas Coca Cola común y light.
Café y variedad de té nacionales e importados.

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.

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



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

- 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.



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

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.

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. Un mozo cada 10 invitados.
Vajilla completa y mantelería completa

Presupuesto por persona: \$ 60.000.-

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.

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



ZAPIOLA CATERING

Catering & Eventos

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.- concepto de mesa dulce, fin de fiesta y bebidas varias.
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.