

art catering



RECEPCION

Fríos

- Crocante de limón y jengibre con salmón ahumado y sésamo negro
- Tuils de semillas, tartar de salmón y cítricos
- Marinera integral y escabeche de ave
- Pan de especias, queso de cabra y uvas confitadas en miel
- Nube de mandioca y pomelo rosa con remolachas cítricas
- Teja de maíz, queso azul, manzana y nuez
- Crocante de semillas, queso de cabra y pickle remolacha
- Focaccia de masa madre, crema de tomillo, tomate cherry disecado, olivas negras y albahaca fresca
- Cracker de carbón activado, mousse de palta y ensaladita fresca de camarones, mango y cilantro
- Chip de papa, pulpo español, smash de olivas y miel
- Phylo de berenjena ahumada con vegetales
- Rolls vietnamita envueltos en papel de arroz, langostinos, repollo colorado, palta y lechuga con salsa de maní
- Galleta de hierbas con cuña de queso Morbier y panal de miel

Calientes

- Cubo de provoleta ahumada y tomates a la pizza
- Puff queso azul y mozzarella con membrillo y nuez caramelizada
- Risotto de espinaca, chutney de tomates y albahaca fresca
- Mini coxinhas de ave con aioli de naranjas sanguíneas, conserva de naranjas y cilantro
- Langostinos pop



ISLAS
(una a elección)

Woks

Slide de pollo marinado, jengibre, leche de coco y soja.
Hongos especiados y maní tostado.

Lomo marinado en salsa Teriyaki. Vegetales de la huerta.

Cerdo marinado, salsa tonkatsu con liliáceas, col morada y piña grillada.

Yakisoba de camarones y frutos del mar salteados con pasta oriental de arroz.

Brochetas de pollo en salsa oriental con sesamo tostado

Arte Mexicano

Fajitas de lomo y vegetales
marinados con salsa
de pimientos verdes y cilantro fresco.

Fajitas de pollo y vegetales
marinadas con salsa de
pimientos rojos y cilantro fresco.

Tortillas de maíz tibias

.

Guacamole del mejor
Nachos con queso cheddar
Refrito de frijoles

Chili suave de queso crema
Ensalada de maíz dulce y cilantro
Salsa ranchera

Quesadilla de Chorizo, queso
mozzarella y cilantro





PLATO
PRINCIPAL
(Uno a elección)



Ternera 1.8

Ternera al vino tinto, cremoso de papas, compota de hongos y vegetales a la Mostaza antigua.

Pork

Zócalo de cerdo braseado, risotto de cereales, cremoso de batatas y peras especiadas.

Campo

Gigot de cordero, cremoso de maíz y zapallo, remolachas asadas a la menta y salsa de Boletus.

Pacífico

Pave de salmón con risotto de espinacas y bluebert con tomates asados y su pesto (+ \$8800.-)

Bondiola

Baja temperatura, cous cous anisado, ciruelas encurtidas, zanahorias asadas y repollo grill con salsa redeye gravy+ puré de dátiles

Pollo Cabutia

Pollo crocante con ensalada tibia de cabutia y bluecheese con suave salsa cremosa.

Lingote de ternera

Con mantecado de zanahoria, naranja y coco, brócolis y girgolas a la plancha con almendras, trigo frito en miel y salsa de vino

Salmón grill

Con arroz negro de limas, hinojos quemados, rabanitos y emulsión de chia y mango (+ \$8800.-)

Pure de Nabo

Bife sousvide con smash de nabo y miso, espinacas cítricas glaseadas, mandarinas infusionadas en sake y tomillo, crocante de col roja deshidratada

POSTRE

(Uno a elección)

Piña

Ananá compotado especiado, crema de malibú y coco, cocadas de lima y helado de crema

Trufado de chocolate

Biscuit de chocolate, corazón de crème brûlée y garrapiñada de nuez.

Húmedo de chocolate

Tibio cremoso de chocolate, crumble de cacao y gel de naranja con helado de crema

Apple beat

Manzanas especiadas, corazón de crema de almendras, salsa toffee y crocante de caramelo.

Passion Cheese

Cheese cake de maracuyá, panna cotta de mango, crocante de almendras, salsa de la pasión, roquitas de maracuyá y helado de crema americana.

Xoco berries:

Mousse de chocolate semi amargo, creme fraiche de naranjas, compota de berries y crocante de Matcha.

Dark Side

Ganache de chocolate semi amargo, sopa de chocolate, pomelo y jengibre

Cake de dulce de leche

Con Irish cream, crocante de almendras con helado de crema

Cítrico

Biscuit de lima, limón y naranja con sus gajos, helado de jengibre y salsa de chocolate. Helado

Crocante de frutas

Merengues, crema diplomata semi acido y frutas de estación.

Torta Suiza

De chocolate con frutos del bosque, gel de frutilla y helado de frambuesa



TORTA ALEGORICA

Torta rectangular cobertura Naked o merengue italiano.
(Hasta dos rellenos a elección)

Angel Food de Vainilla con dos cortes / DDL / Frutillas con crema

Biscuit de Chocolate con dos cortes / DDL / Frutillas con crema

Brownie con DDL y merenguitos

Rogel



MESA DULCE

Variedad de mini pastelería y tortas

Tortas y cónicos

Chocotorta.
Cheese de maracuyá.
Cheese cake de super dulce de leche.
Chesse de frutos rojos.
Mousse de chocolate.
Lemon pie.
Tarta frutal con crema diplomata.
Tarta con crema toffe y frutos secos tostados.

Mousse de limón con baño aterciopelado.
Darquise de almendras y chocolate.

Cake pop de chocotorta bañada
Cake pop de trufas de chocolate blanco y amargo
Cónicos: frutilla, mouse ddl y chocolate

Mini pastelería

Cheese cake frio de moras y frambuesas de estación
Lingote de chocolate semi amargo y bizcocho de matcha

Mini pavlovas con crema de limas y escamas de coco
Domos de chocolate blanco y pomelo
Semi esfera 3 chocolates

Frutas y helados

Cremas Heladas de 3 gustos
Salsas: Dulce de leche
Chocolate,
Frutilla

Isla de Waffles

Salsa de DDL y chocolate
Almendras
Nueces
Crema
Frutos rojos
Galletitas oreo y chocolinas
Nutella

Cafeteria

Café • Té • Leche • Crema
Selección de Petit Fours



FIN DE FIESTA
(uno a elección)

Pizza XL

Mozzarella

Vegetales

Brie con cebollas caramelizadas

Desayuno

Medialunas

Muffins

Café – Té - Leche

OTRAS ISLAS ADICIONALES:

Mini burgers

Cheese Burger Mini

(+\$6300.-)

Mila Style

Mini sándwich de mila con tomate,
lechuga y mayonesa

(+\$7300.-)

Otro final:

Tenemos mas propuestas

(+\$.-)



Bebidas incluidas

Gaseosas línea Coca Cola, light

Agua Mineral

Hielo

En caso que el cliente provea las bebidas alcohólicas se cobrará un adicional de \$ 7900.- por persona más IVA en concepto de descorche (enfriado, servicio y cristalería).

Servicios incluidos

Mantelería (según informal)

Vajilla y cristalería

Personal:

Maître • Supervisor

1 mozo cada 10 invitados

Chef • Sub – Chef

Ayudantes de cocina



Para su conocimiento

Reserva y Forma de Pago: 30% para reservar la fecha y el saldo, ajustado, 10 días antes del evento confirmando la cantidad de invitados y sus restricciones alimenticias.

Transferencias: Las transferencias bancarias realizadas desde el exterior tienen un costo adicional de USD 65 más IVA.

Variaciones en el precio: La reducción de la cantidad de invitados, el cambio de lugar y el cambio de fecha modifica el precio por persona debido a la re asignación de costos. No se reintegran cubiertos abonados en ningún caso.

Incremento de Invitados: en el caso de que se presenten mas invitados de los contratados, Art Catering, no esta comprometido a cumplir exactamente con el mismo menú contratado y podrá ponerse a disposición para superar el inconveniente cobrando, posterior a esto el excedente de invitados al mismo precio que los contratados con anticipación.

Descorche: En caso que el cliente provea las bebidas alcohólicas se cobrará un adicional de \$ 7900.- por persona más IVA en concepto de descorche (enfriado, servicio y cristalería).

Menores de 3 años sin cargo. De 3 a 10 años pagan el 50 % del cubierto.

Equipamiento de cocina: Este presupuesto contempla que la locación esta equipada con hornos a gas y provisión de agua para lavado. De no estar esto provisto o funcionando correctamente se cotizará equipamiento de cocina.

Incremento de invitados: si el día del evento la cantidad de asistentes es mayor a la solicitada se cobrará el exceso de invitados.

Tiempo estimado de servicio: La variación del tiempo estimado del servicio modifica el precio por persona debido a la carga horaria del personal de servicio y de cocina. Solicitamos presentar su timing para poder estimar variables. Jornadas mayores a 14hs generaran un adicional.

Hora adicional: Cuando el evento supera las 8hs de servicio, se tendrá que contemplar un costo adicional del 3% del valor del cubierto.

La presente cotización no implica un compromiso de reserva por parte de Art Catering, sino que tiene el objetivo de informarle nuestra sugerencia para el evento de referencia.

En caso fortuito o fuerza mayor y que por lo tanto se encuentren fuera del control, previsión y/o decisión y el catering no pudiera cumplir la prestación del servicio en todo o en parte, su responsabilidad se limitará única y exclusivamente a la reprogramación de una fecha que resulte materialmente posible para realizar el evento. Esta facultad podrá ejercerse la cantidad de veces que el catering lo considere necesario. En todos los casos la reprogramación de las fechas dará derecho al catering a adecuar los costos y precios del contrato, según los valores vigentes.

Para su conocimiento

- Evitamos materiales descartables, priorizamos vajilla, vasos, cubiertos, bandejas reutilizables.
- Priorizamos alimentos orgánicos o agroecológicos
- Elegimos ingredientes nobles
- Incluimos opciones veganas y vegetarianas, sin TACC y sin azúcar
- Reducimos los ingredientes de origen animal
- Priorizamos verduras y frutas de estación
- Priorizamos productos elaborados localmente
- Calculamos la cantidad de comida responsablemente

Colaboramos con las siguientes ONG, sosteniendo un plan de RSE continuo:

Fundacion Charis: @charis_argentina

Agua Gracias: @gracias.argentina

Parroquia Nuestra Señora de Itati: @itatiparroquia



Gracias!

Le agradecemos que haya tenido en cuenta a
Art Catering para la organización de su evento.
Con gusto podremos recibirlo en nuestra planta modelo para evaluar
cualquier inquietud.



Emilio Zola 2571 • San Isidro
info@art-catering.com.ar
www.art-catering.com.ar



art.catering



Artcatering



11 4723-5885