



CARTA - MENÚ



CASI CUSI
CATERING

MENÚ FORMAL NEW



CASI CUSI CATERING

A continuación, usted podrá evaluar nuestra propuesta para su evento tan esperado y único; una propuesta en donde “NOS ENCARGAMOS DE TODO”

Ofrecemos una organización integral en lo gastronómico.

De necesitar otros servicios como ambientación, event planner, torta conmemorativa, barra, pista, DJ etc. solo debe consultarnos.

Los menús para Celiacos, veganos, etc. serán considerados según cada evento con nuestro Maestro chef con el fin de satisfacer todas las expectativas



La cocción adecuada
(más de 70°)

Zona de peligro
Temperaturas en las que crecen las bacterias peligrosas

Refrigeración adecuada
(por debajo de los 5°)



CASI CUSI
CATERING

C A R T A - M E N Ú

Cocktail de recepción BOCADITOS FRÍOS

FOCACCIA CROCANTE con queso brie, chutney y pera

· TARTELETITAS DE MASA PHILO, con mousse de atún y alcaparras

· BOLLITOS DE SESAMO, con lomo, tomate y huevo

· PINCHOS CAPRESSE, con mozzarella, tomatitos y albahaca

· BRUSCHETTA MEDITERRÁNEA, pistou de tomate seco, albahaca y parmesano, más queso brie

SCONES DE QUESO, con ciboulette y salmón ahumado.

TOSTADITAS DE ARROZ CON VEGETALES GRILLADOS

MINI CAESAR con pollo y crutones

TOSTADITAS DE MASA MADRE, con queso azul y cebollitas caramelizadas



CASI CUSI

CATERING

Cocktail de recepción BOCADITOS CALIENTES

LANGOSTINOS, en tempura con salsa de miel y maracuyá

CROQUETITAS, de carne con salsa barbacoa

PLETZALEJS, de lomito ahumado y queso

SAMBUSAK de queso

PETIT FEULLETES, con salchichitas amostazadas

HOJALDRES, con espinaca y ricota

CONOS DE RABA, al limón

DADOS DE POLLO rebozados con salsa americana

MINI CROQUETITAS DE LOMO Y CERDO, con mostaza de Dijón

EMPANADITAS DE CARNE, con sésamo tostado



CASI CUSI
CATERING

ISLA CRIOLLA

Pernil de cerdo con 6 hs de cocción y adobado con especias y fondo de cocción

SALSAS

Barbacoa, Crema con cibulette y variedades de cebollas y ajíes. Chimichurri especiado y macerado. Salsa criolla clásica, Mostaza, cerveza y miel

VEGETALES GRILLADOS

zucchini, berenjenas ajíes, morrones, etc

VEGETALES CRUDOS

lechuga y tomate.

FIGACITAS DE MANTECA

con el fin de que puedas armar tu porción a gusto





CASI CUSI
CATERING



PLATO PRINCIPAL (Uno a elección)

- SUPREMA DE POLLO 🍴, relleno con vegetales
- BONDIOLA INNELLA BRASEADA 🍴
- ENTRECOT DE LENTA COCCIÓN, asado en horno modo grillado en forma lenta con final de mantequilla y descanso de varias horas

SALSAS (una a elección) :crema de espinaca-cuatro quesos (gruyere,paremesano,azul,sardo) Suave de roquefort-Crema de puerro, Mostaza y miel, Demi glase de champiñones,Crema de verdeo, Barbacoa, Cremade hongos, (Portobello, Paris, Pino), Crema mix pimientos.

GUARNICIÓN (dos a elección): Mil hojas de papas a la crema 🍴 Panaché de verduras mixtas a la manteca 🍴 Arvejas a la manteca 🍴 Timbal soufflé de espinaca, Zanahorias glaseadas 🍴 Papitas noisettes 🍴, Papas rústicas al romero 🍴 Mix de hojas verdes con tomatitos Cherry y brotes de alfalfa 🍴, Arroz a la persa (pasas de uvas rubias y almendras fileteadas) 🍴.

PANES ARTESANALES, de manteca

PANES ELABORADOS EN BASE A HARINA DE MANDIOCA Y ARROZ 🍴



CASI CUSI
CATERING

PLATOS VEGETARIANOS

(Uno a elección)

WOK DE VEGETALES ESTILO ORIENTAL CON ARROZ 🌱
(salteado de vegetales en juliana estilo oriental, puede ser
opcional con fideos de arroz)

CREPS A LA FLORENTINA 🌱
(creps relleno con ricotta y espinaca con salsa Rosa o Filetto)

RISOTTO DE CALABAZA

TACOS MEXICANOS CON VEGETALES SALTEADOS 🌱

MENÚ INFANTIL

(uno a elección) Para niños de 2 a 11 años

- . Milanesitas de pollo con papas fritas.
- . Creps de jamón y queso con salsa roja o crema
- . Nuggets de pollo con papas fritas



CARTA - MENÚ



CASI CUSI

CATERING

POSTRE DE MESA

(Uno a elección)

- HELADO DE CREMA AMERICANA CON CORAZON DE MARACUYÁ, dulce de leche o frutos rojos
- COPÓN DE HELADO DE CREMA CHANTILLY c/ salsa de chocolate negro
- COPÓN FANTASÍA, helado de crema americana con bocaditos brownies, merenguitos y salsa de frutos rojos
- COPA DE MIX DE FRUTAS DE ESTACIÓN
 - TIRAMISÚ



CASI CUSI
CATERING



MESA DE DULCE, con servicio de cafetería

La repostería está basada en recetas originales de la cocina europea o americana elaboradas por el Maestro Pastelero

UNIDADES (Una torta cada 10 personas)

- Tarta frutal con crema patisserie
- Lemon Pie
- Tarta de peras con crema de almendras
- Cheese Cake con frutos rojos
- Delicia de manzanas (base con leche condensada sobre manzanas caramelizadas) ●
- Torta de manzana con streussel
- Torta de tres chocolates ●
- Tarta de Ricotta
- Burbujas de chocolate ●
- Torta carrotcake ●
- Rogel
- Chocotorta
- Torta cookies ●
- Torta Oreo ●
- Torta Rocher ●
- Peras al borgoña o al champagne ●
- Tiramisú en remequines
- Panqueques tibios con salsa de dulce de leche y crema
- Helados de varios gustos ●
- Slide de chocolate, crema y duraznos
- Tarta de banana merengada
- Roule de vainilla con mousse de chocolate
- Frutas maceradas presentadas en bols ●
- Variedades de shots: Mousse de limón, Mousse de chocolate, Maracuyá, Tiramisú, Renacer

CARTA - MENÚ



CASI CUSI

CATERING

FINAL DE FIESTA

VARIEDAD DE PIZZAS GOURMET

(Para celíacos se elaboran con una preparación
de harina de mandioca, arroz y fécula de maíz)





CASI CUSI
CATERING

BEBIDAS A SERVIR DURANTE TODA LA FIESTA

- Limonada y jugo frutal en botellones de estilo
- Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi)
- Agua con y sin gas



CASI CUSI CATERING

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE:

- Vajilla y cristalería
- Personal (gastronómicos y mozos)

" EN CASO QUE EL LUGAR NO CUENTE CON LA INFRAESTRUCTURA NECESARIA PARA LA COCCIÓN Y/O REFRIGERACIÓN, DICHO SUMINISTRO (HORNOS, HORNALLAS, ETC.) SERÁN COTIZADOS APARTE"

RESERVA

Usted podrá reservar fácilmente la fecha de su servicio con el pago en efectivo de una suma de \$100.000. Luego de haber señalado, podrá abonar el total del servicio durante los 60 días subsiguientes, sin ningún tipo de interés congelándolo totalmente. Si usted desea pagarlo en cuotas parcialmente o sistema mixto, Casi Cusi se adapta a sus posibilidades. La cantidad de invitados y el menú debe ser confirmado como máximo 10 (diez) días antes del evento. Los valores enviados no incluyen IVA.

VALIDEZ

El presente presupuesto tiene una validez de 10 días a partir de la fecha del mismo.

○ ADICIONALES:

Torta conmemorativa
DJ
Event Planner
Sonido e iluminación
Ambientación
Chispas frías- Buscadores- Máquina de humo- etc.

Esperando que nuestra propuesta sea de su agrado, estamos a su disposición para cualquier inquietud. Los esperamos con gusto para visitar nuestra planta de producción y conocer sus necesidades puntuales para que su evento sea tal vez como lo ha soñado.

Saluda, atentamente
Gustavo Santero, Cel: 1159156707