



CARTA - MENÙ



CASI CUSI
CATERING

MENÙ INFORMAL 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

SAMBUSAK de queso

PLETZALEJS, de lomito ahumado y queso

PETIT FEULLETES, con salchichitas amostazadas

TRIANGULITOS, de masa philo 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

ISLAS A ELECCIÓN

(de 80 a 110 invitados: 3 islas/+de 120 invitados: 4 islas)

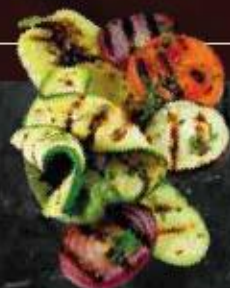


CASI CUSI
CATERING



ISLA CRIOLLA

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



SALSAS

Barbacoa, Crema con ciboulette 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





CARTA - MENÚ



CASI CUSI
CATERING



ISLA ITALIANA

RICHAUD CON ÑOQUIS
de papa con salsa boloñesa

RICHAUD CON RAVIOLES
de masa verde con relleno de ricota,
espinaca y muzarella con salsa rosa

QUESO REGGIANITO
bollitos de panes saborizados y
Focaccia con olivos negros

CARTA - MENÚ



CASI CUSI

CATERING



ISLA INTERNACIONAL

(Uno a elección)

Curry suave de pollo con arroz especiado (India)

Goulash de ternera con spatzle (Polonia) -

Lomo al Strogonoff sobre base
de papa natural (Hungria)
(Servidos en cazuelas)



CASI CUSI
CATERING

ISLA MEXICANA
TACOS con variedad de ingredientes:

Carne, pollos, vegetales, cebolla,
tomates, yogurt acido, salsa picante,
lechuga picada, guacamole.

Nachos con queso cheddar y guacamole
Todo para armar tu taco.



ISLA AMERICANA

HAMBURGUESAS CASERAS:

con papas rusticas, queso cheddar, panceta
Bacon con aros de cebolla

SALSAS QUE ACOMPAÑAN:

barbacoa, honey and mustard, coles slo

Otros ingredientes para tu hamburguesa top:

pepinos agridulces, cebollas moradas,
queso cheddar, lechuga, tomate





CASI CUSI
CATERING

ISLA INFANTIL

Para niños de 2 a 10 años
(Uno a elección)

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 con 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)



CARTA - MENÚ



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