



MADERO
catering

RECEPCIÓN

BOCADITOS FRÍOS

- Bruschetta, jamón crudo 12 meses, tomates cherry quemados y cremoso de queso azul.
- Cookies de queso con langostinos poche y guacamole.
- Frío de langostinos con mayonesa acevichada.
- Tartar de salmón con crema de wasaby.
- Pincho capresse, tomates frescos, mozzarella de búfala y pesto de albahaca fresca.
- Cream scones con queso cítrico y salmón ahumado.
- Brisse de tomillo con cebolla caramelizada y queso brie.

BOCADITOS CALIENTES

- Wrap de vegetales con queso y curry tostado.
- Kebab de res con salsa anticuchera.
- Tradicional empanada criolla de carne frita.
- Molleja caramelizada con cítricos.
- Rabas acompañadas con mayonesa wasabi.
- Barquillo de espinaca y ricota.
- Aumoniere de hongos y puerro.
- Langostino grillado, acompañado con jalea de maracuyá.
- Humita.



ESTACIONES TRADICIONALES

(1 cada 50 personas)

PORTEÑO DE LEY: Tradicional revuelto gramajo con jamón horneado. Guisantes acompañados con tostadas de nuestros panes artesanales, preparado a la vista por nuestros cocineros.

ITALIAN & PASTA: Ravioles de espinaca y ricota con fondue de tomates, albahaca y queso semi duro. Ñoquis de papa con crema de puerros.

MDQ: Frituras de mar - cornalitos, rabas y mariscos fritos con diferentes aderezos.

DE CAMPO & HUERTA: Combinación de embutidos de productores zonales, variedad de quesos y vegetales en distintas formas de cocción. Todo acompañado por panes artesanales. (Opción válida solo para eventos de más de 100 invitados)

Bife grillado servido frío con fresca salsa criolla.

Encurtidos: Cebollas, pepinillos y zanahorias agridulces hechas en nuestra cocina con productos de excelencia.

Ensaladas individuales: caesar, coleslaw, rúcula, queso azul y ensalada capresse.

Fondue de queso camembert.

Vegetales grillados en nuestras parrillas con su aderezo.

Legumbres en conservas.

Tarta de espinaca y tortillas de papas.

Olivas verdes, negras y pickles.



TEX MEX SESSION: Isla Tejana/Mejicana. Tortillas de trigo y maíz para armar tacos de res y ave de oriente como rellenos, acompañados por refrito de porotos negros estilo Oaxaca, guacamole con nachos, crema de queso cheddar fundido y pico de gallo.

MI PERÚ: Lomo en tiras salteado en wok con cebolla morada, tomates frescos y champiñones, fondo de cocción coronado con cilantro picado y lima, acompañado con el tradicional arroz al ajo y papas paille. Arroz chaufa.

DE CORRAL: Pernil de cerdo asado con costra de mostaza, aderezos y panes artesanales.



ESTACIONES PREMIUM

Consultar costo adicional

CARRO MADERO: Tradicional de nuestra finca, carro de achuras, riñón a la provenzal, mollejas al limón, matambrito de cerdo adobado, salchicha parrillera y mini provoletas.

ARGENTINA: Pernil de ternera horneado por 10 horas a baja temperatura con salsas, para acompañar con panes artesanales horneados en nuestra finca. (Opción válida solo para eventos de más de 70 invitados).

FISH TABLE & DEMO COOK: Salmón horneado con vegetales, cítricos y aderezos. Salmón ahumado acompañado por crema ácida, cebolla encurtida y pepinillos. Jugosas colas de langostinos salteados en jalea de la pasión y maní tostado, acompañado de pasta corta. Cazuela de mar con arroz azafranado, cocinada en vivo por nuestros cocineros.

MILAMORES: Sándwich de milanesa de pollo y ternera acompañado con aderezos y toppings en pan de brioche.

SERRANA & CHEESE: Pata de jamón crudo serrano 12 meses, fileteada por nuestros expertos cortadores; acompañado por una horma de queso brie y panes artesanales. (Opción válida solo para eventos de más de 100 invitados)

*Consultar costo adicional para Isla de Sushi



PLATO PRINCIPAL

FORMAL

(1 a elección)

OJO DE BIFE: Ojo de bife braseado acompañado con cremoso de zanahoria, estofado de papines y tomates Cherry, terminado con salsa de hongos frescos, tomate platense y romero.

BIFE DE LOMO: Bife de lomo, panceta crocante, cremoso de papas, vegetales grillados y salsa Marchand con reducción de Malbec.

BONDIOLA DE CERDO: Bondiola de cerdo en cocción lenta por 3 horas de horno a baja temperatura, con batido de batatas, toffee y canela, cebolla caramelizada con cítricos, acompañado con salsa de barbacoa.

SUPREMA DE AVE: Suprema de ave rellena de espinaca y puerros con hierbas frescas, envuelta en panceta, acompañado con risotto crocante de puerros y cebollas tiernas con estofado de hongos portobellos.

SALMÓN FRESCO: Salmón fresco asado acompañado con ensalada nicoise de mejillones (consultar costo adicional).



ASADO

Chorizos / Morcillas bombón
Vacío
Pollos de campo al limón
Asado de novillito
Pechito de cerdo al asador
Verduras grilladas.

ENSALADAS (3 a elección)

Capresse: Tomates cherry, queso y albahaca.

Papa, huevo duro y perejil.

Francesca: Espinaca, champignones, panceta y queso parmesano.

Coleslaw: Zanahoria y repollo.

Clásica: Lechuga y tomate.

Mix de verdes.

CAZUELA PRINCIPAL - COCKTAIL

(1 a elección)

BEUF BOURGUIGNON: Tradicional plato de la cocina francesa a base de carne de ternera marinada de la víspera en vino tinto y vegetales, acompañada con mousseline de papa.

RISOTTO: Risotto de arroz Carnaroli de grano ancho con tres variedades de hongos (champiñón, portobellos y voletus), terminado con manteca salada, queso reggianito argentino y gremolata de cítricos.

RAGOUT DE SILLA DE CORDERO ESPECIADO: Cuarto trasero de cordero braseado por 4 horas en vino Oporto, vegetales y especias, hongos voletus, acompañado de mousseline de boniato.

FRICASÉ DE AVE, LEGUMBRES, OLIVAS VERDES Y HONGOS PARIS: Suprema de ave salteada con vegetales, salsa de crema de mostaza de Dijon, coronado con salsa de olivas verdes y hongos de Paris. Acompañado con arroz pilaf y legumbres.

BONDIOLA BRASEADA: Bondiola braseada acompañada con ratatouille de vegetales, cítricos, salsa de miel y cerveza negra, y chips de batatas.



POSTRES

(1 a elección)

CHOCOLATE: Cremoso de chocolate, helado de chocolate blanco, marquise de chocolate y compota de frutos rojos.

LIMÓN: Nuestra versión de key lime pie con helado de americana y berries.

TRES LECHE: Tradicional postre tres leches de piña colada, frutas frescas y merengue quemado.

DULCE DE LECHE: Flan de dulce de leche con crema chantilly y cookie de coco.

FRUTILLAS: Frutillas frescas, frutos rojos, merengue crocante, crema y helado de vainilla.

* Café e infusiones acompañado de petit fours (selección del chef).



MESA DULCE

Torta principal: ROGEL DE 1 Mts x 15 cm

TORTAS
New York cheesecake
Torta Oreo
Mousse de chocolate
Pavlova con frutos rojos
Selva negra

INDIVIDUALES
Mousse de frutos rojos
Cremoso de maracuyá
Red velvet
Carrot cake
Postre Chajá
Lemonies
Shot de chocotorta
Mousse de queso
Panna cotta de dulce de leche
Shot de crema de café
Cremoso de chocolate
Macarrons

Ensalada de frutas
Panqueques con salsa de dulce de leche y crema chantilly

FIN DE FIESTA

(1 a elección)

LOMO DE MEDIANOCHE: Sándwich de bife de ternera a las brasas acompañados con frescas salsa y toppings con nuestros panes artesanales.

OBELISCO: Pizzas argentinas. Mozzarella - Napolitana - Jamón & marrones asados - Fugazzeta.

HEIBE WURST: Hot Dogs estilo alemán acompañado con pan de viena y aderezos típicos.

BURGER FEST: Mini hamburguesas a la parrilla con pan brioche con aderezos y topping (tomate, pepinillos, queso cheddar, etc).

ARGENTINA: Pernil de ternera horneado por 10 horas a baja temperatura con variedad de salsas y panes artesanales. (Opción válida solo para eventos de más de 70 invitados).

PRESUPUESTO

MENÚ COCKTAIL

Bandejeo + 1 Estación Tradicional cada 50 personas + 1 Cazuela Principal + 1 Postre + Mesa Dulce + Fin de fiesta + Bebidas sin Alcohol (línea Coca Cola) + Personal + Vajilla + Mantelería.

\$ 78.000
Por persona

MENÚ COCKTAIL PREMIUM

Bandejeo + 1 Estación Tradicional o Premium cada 50 personas + 1 Cazuela Principal + 1 Postre + Mesa Dulce + Fin de fiesta + Bebidas sin Alcohol (línea Coca Cola) + Personal + Vajilla + Mantelería.

\$ 89.000
Por persona

MENÚ FORMAL

Bandejeo + 1 Estación Tradicional cada 50 personas + 1 Plato Principal + 1 Postre + Mesa Dulce + Fin de fiesta + Bebidas sin Alcohol (línea Coca Cola) + Personal + Vajilla + Mantelería.

\$ 89.000
Por persona

MENÚ FORMAL PREMIUM

Bandejeo + 1 Estación Tradicional o Premium cada 50 personas + 1 Plato Principal + 1 Postre + Mesa Dulce + Fin de fiesta + Bebidas sin Alcohol (línea Coca Cola) + Personal + Vajilla + Mantelería.

\$ 100.000
Por persona

MENÚ ASADO

Bandejeo + 1 Estación Tradicional cada 50 personas + Plato Principal + 1 Postre + Mesa Dulce + Fin de fiesta + Bebidas sin Alcohol (línea Coca Cola)+ Personal + Vajilla + Mantelería.

\$ 91.000
Por persona

MENÚ ASADO PREMIUM

Bandejeo + 1 Estación Tradicional o Premium cada 50 personas + 1 Plato Principal + 1 Postre + Mesa Dulce + Fin de fiesta + Bebidas sin Alcohol (línea Coca Cola) + Personal + Vajilla + Mantelería.

\$ 102.000
Por persona

UPGRADES

UPGRADE 1 \$10.000 (por persona)

Opcional cambio de una isla tradicional a premium + Carro Madero

UPGRADE 2 \$12.000 (por persona)

Opcional cambio de dos estaciones tradicionales a premium + Carro Madero.

UPGRADE 3 \$26.700 (por persona)

Menú Formal: Opcional cambio de tres estaciones tradicionales a premium + Carro Madero + Cafetería Nespresso + Recepcionista adicional cada 150 invitados.

Menú Asado: Opcional cambio de tres estaciones tradicionales a premium + Carro Madero + Cordero y lechón a la cruz + Cafetería Nespresso + 1 Recepcionista adicional cada 150 invitados.

Menú Cocktail: Opcional cambio de tres estaciones tradicionales a premium + Carro Madero + 2da Cazuela Principal + Cafetería Nespresso + 1 Recepcionista Adicional cada 150 invitados.

ADICIONALES

Estación Tradicional -----	\$7.400p/p
Cambio de una isla Tradicional por una isla Premium -----	\$3.600 p/p
Cambio de una isla Tradicional por Carro Madero -----	\$3.600 p/p
Cambio de una isla Tradicional por Sushi Now -----	\$7.800 p/p
Estación Premium -----	\$9.200 p/p
Isla Sushi Now -----	\$15.200 p/p
Estación Carro Madero -----	\$9.200 p/p
Adicional Asado - cordero y lechón a la cruz y mollejas -----	\$16.200 p/p
Adicional opciones saladas para mesa dulce -----	\$5.100 p/p
Fin de fiesta adicional-----	\$8.600 p/p
Nespresso -----	\$72.000 + \$4.500 p/p
Invitados después de comer con Barra Madero -----	\$48.600 p/p
Invitados después de comer con Barra Externa (mesa dulce y fin de fiesta) -----	\$23.800 p/p

ACLARACIONES

Los precios no incluyen IVA.

Todos los precios de este presupuesto tendrán **vigencia por 15 días desde su envío.**

Una vez pasado ese período podrían sufrir modificaciones. Solicita a tu ejecutiva una cotización a medida.

Los menores de 10 años abonan el 50% del valor de adultos sin incluir bebidas alcohólicas.

Los adolescentes de 11 a 17 años, abonan 100% de menú sin bebidas alcohólicas.

Horario del evento: Los precios están contemplados para eventos de hasta 8hs. de duración. En caso de querer extender la fiesta, se agregará un 5% por hora al presupuesto total.

El servicio incluye: maître + mozos + ayudantes + vajilla + mantelería.

Logística, equipamiento, insumos y traslado del personal: a cotizar en función del salón seleccionado para el evento.

Consultar ajuste mensual y formas de pago.



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VINO Y CHAMPAGNE

(Precio especial contratando Barra Madero)

PACK 1 \$5.700 (por persona)

Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay Trapiche Reserva + Champagne para brindis Navarro Correas Brute Nature.

PACK 2 \$6.100 (por persona)

Navarro Correas Reserva Malbec / Chardonnay Reserva + Champagne para brindis Navarro Correas, Brute Nature o Salentein Reserva Malbec y Chardonnay + Champagne para brindis Salentein Brute Nature.

PACK 3 \$7.000 (por persona)

Trapiche Medalla Malbec / Chardonnay Reserva + Champagne para brindis Costa & Pampa Brute Nature o Salentein Brute Nature (según disponibilidad).

PACK 4 \$8.500 (por persona)

Escorihuela Gascón Malbec / Sauvignon Blanc Reserva + Champagne para brindis Escorihuela Gascón Extra Brut (método Champenoise).



BARRA MADERO \$28.000 (por persona)

Cerveza Miller, Limonada con Menta y Jengibre, Naranjada, Caipiroska, Caipiroska de Maracuyá, Fernet Cola, Cuba Libre, Whiscola, Mojito, Vodka Tonic, Gin Tonic, Gin Tonic de Pomelo, Campari con Naranja, Campari Tonic, Campari Pomelo, Destornillador, Cynar Julep, Aperol Spritz.



UPGRADES

Cambio a Cerveza Heineken -----	\$3.500 p/p
Cambio a Cerveza Corona -----	\$4.600 p/p
Adicional Champagne Libre Costa y Pampa -----	\$7.600 p/p
Adicional Champagne Libre Escorihuela Gascón -----	\$7.600 p/p
Adicional Champagne Libre Navarro Correas Brute Nature -----	\$5.400 p/p
Adicional Gin Tanqueray -----	\$3.800 p/p
Adicional Gin Heraclito -----	\$3.300 p/p
Open Bar bebidas sin alcohol: Licuados de frutas de estación -----	\$24.300 p/p
Welcome Drink Ceremonia (limonada - pomelada-naranjada) -----	\$2.700 p/p

DESCORCHE

Vino y Champagne provisto por el cliente. Se deberá abonar el Descorche que incluye servicio de cristalería, enfriamiento de botellas, seguro de roturas y otros. --- \$3.600 p/p

Descorche contratando barras y/o vino, champagne con Bar Code, Bar de Eventos, Ramiro Ferreri o Royal Bar (únicos proveedores externos de bebidas autorizados). --- \$3.600 p/p

Descorche contratando barra fuera del listado (Sujeto a autorización). ----- \$5.400 p/p

