

MENÚ A LAS BRASAS FORMAL

Servicio de 8hs
de duración.

Cliente: -
Fecha: Agosto 2026
Invitados: A confirmar
Dirección: A confirmar
Horario: A confirmar.
Datos Contacto: -



Recepción: Bandejeo

BOCADOS FRIOS

- **Copa César con Pollo Desmechado**

Mix de hojas verdes, hebras de parmesano y aderezo César

- **Copa de Rúcula & Tomates Secos**

Vinagreta de mostaza suave y aceitunas verdes

- **Brioche de Pollo & Palta**

Mini sándwich en pan ciabatta con crema suave de palta

- **Salmón Ahumado sobre Scon de Parmesano**

Con creamcheese de autor

- **Pincho de Boconccino**

Boconccino, pimientos asados y jamón crudo artesanal

- **Trenza Rellena de Lomito & Mostaza Antigua**

Pan de cebolla y amapola con pepinillos encurtidos

- **Capresse**

Muzzareleta, tomate cherry y aceite de albahaca fresca

- **Craker de Sésamo**

Con creamcheese ciboulet y jamón crudo tipo Parma

- **Bruschetta de Salmón & Crema de Eneldo**

Sobre pan de campo crocante

- **Shot de Ceviche**

El clásico peruano de pesca fresca marinada en cítricos.

BOCADOS CALIENTES

- **Empanadas de soufflé de carne**

Masa ligera y crujiente, con relleno de carne especiada

- **Mini Kebab con Salsa de Yogur**

Carne especiada al pincho con yogur natural y criollita

- **Pincho de Pollo estilo teriyaki**

Con cebolla morada y morrones verdes asados

- **Canastitas Gourmet**

Cebolla caramelizada / Queso azul y nuez

- **Crispy Fingers con BBQ**

Tiritas de pollo crocante con barbacoa casera

- **Papas Bravas con Ciboulette**

Rústicas y sabrosas, con salsa picante

- **Philo de Queso Dorado**

Triángulos de masa crocante con corazón de quesos



PCN
CATERING

ISLAS ESTILO BUFFET

Nuestras islas gastronómicas están pensadas para generar una **experiencia dinámica**, descontracturada y social, donde los invitados pueden **acercarse** libremente, **servirse** a gusto y **disfrutar** distintas propuestas presentadas en **formato buffet** gourmet, incluyendo estaciones con cocina en vivo y terminaciones al momento.

Elegir 1 cada 30 invitados

Estación de Campo

- Fiambres y Quesos

Jamon natural, jamón crudo tipo Parma, lomito ahumado a las finas hierbas, salame tandilense.

- Quesos: Pategrás, Sardo, Azul, Dambo y Brie con hilos de miel.

- Ensaladas Frescas

Rúcula, bocconcinos, morrones asados, oliva y pimienta. Bocconcinos, tomates cherry y albahaca fresca.

- Acompañamientos

Almendras, nueces, tomates secos, morrones asados, pasas negras y rubias, aceitunas verdes y negras, berenjenas en escabeche.

- Panificación Artesanal
- Pan de masa madre, saborizados y criollos.
- Opciones especiales para celíacos disponibles.

Criolla

Sabores de la cocina argentina, presentados con técnica y tradición.

Carnes a la plancheta

- Vacío ahumado
- Bondiola ahumada
- Salchicha parrillera

Acompañamientos

- Tomates cherry asados
- Vegetales grillados

Salsas

- Chimichurri casero
- Salsa criolla

Panes

- Panes de masa madre



PCM
CATERING

Italiano

Pastas artesanales servidas en cazuelas, con toppings al gusto.
Pastas

- Ravioles de ricota y parmesano
- Ravioles de pollo y verdura

Salsas

- Filete clásico
- Crema suave

Aderezos

- Tomates cherry con albahaca
- Pesto genovés
- Champiñones salteados
- Jamón natural
- Queso parmesano

Mexicana

Colores, especias y sabores típicos de México para armar a gusto.

Platos

- Tacos de carne de res desmechada
- Fajitas de pollo con morrones y cebolla
- Quesadillas calientes
- Burritos de cerdo especiado
- Nachos con cheddar

Aderezos y salsas

- Guacamole casero
- Salsas picantes: Tabasco / Sriracha
- Crema salada
- Tomates tritурados
- Limas y limones frescos
- Salsa cheddar
- Chile con carne

Americana

Street food, cocinado y servido al momento.

Platos

- Mini burgers con queso cheddar
- Papas rústicas o fritas crujientes
- Pollo frito con salsa BBQ

Aderezos

- Cebolla caramelizada
- Lechuga fresca
- Tomate en rodajas
- Crema de morrones
- Mayonesa de albahaca

Aderezos

- Ketchup
- Mayonesa
- Mostaza



PCN
CATERING

Oriental

Woks en vivo con aromas asiáticos, texturas y sabor.
Salteados al wok

- Fideos con carne, vegetales y salsa de soja
- Arroz con pollo, vegetales y salsa de soja

Acompañamiento

- Empanaditas chinas de carne fritas
- Salsa agri dulce

Veggie

Una propuesta sin carnes, sabrosa, colorida y gourmet.

Platos

- Shots de hummus y baba ganoush
- Pinchos de vegetales grillados
- Crema de yogur
- Curry de vegetales con arroz yamami
- Papa al plomo con cream cheese

Vegetales

- Cebolla morada
- Berenjena
- Pimiento verde
- Calabacín

Española

Una estación con identidad mediterránea y sabores del mar.

Plato principal

- Paella cocida en vivo con arroz azafranado
- Vegetales brunoise
- Mejillones
- Berberechos
- Aros de calamar
- Langostinos
- Gajos de limón

Acompañamiento

- Mini tortillas españolas con morrones y chorizo colorado
- **(Adicional por persona \$.-)**

Sushi

Rolls seleccionados:

Variedades (4 piezas por persona)

- Philadelphia Roll: Salmón, queso crema, sésamo
- Buenos Aires Roll: Salmón, langostino, palta, queso crema, salsa de sésamo
- New York Roll: Salmón, palta, sésamo

Acompañamientos

- Salsa de soja
- Salsa teriyaki
- Wasabi
- Jengibre marinado
- **(Adicional por persona \$.-)**



P R I N C I P A L

Carnes a las Brasas

Selección de carnes cocinadas a las brasas durante todo el evento, servidas en mesa para disfrutar del auténtico sabor del asado argentino.

- Asado de tira o costillar
- Vacío de ternera
- Bondiola de cerdo
- Pollo marinado
- Chorizo
- Morcilla

Salad Bar

Estación de ensaladas frescas para que cada invitado arme su combinación favorita.

- Hojas verdes
- Rúcula
- Tomates cherry
- Cebolla
- Choclo
- Calabaza kabutia asada
- Papas
- Variedad de aderezos y condimentos



POSTRES

1 a elección

Pavlova de estación con crema inglesa y menta fresca

Crujiente base de merengue con centro suave, acompañada de frutas frescas de estación, crema inglesa a la vainilla bourbon, chantilly casero y hojas de menta.

Tiramisú clásico con salsa de café y chocolate amargo

Versión delicada del clásico italiano, con crema de mascarpone, sabayón al café y un toque de cacao, finalizado con salsa de café y chocolate semi amargo.

Parfait de chocolate con crumble de cacao y cítricos

Parfait cremoso de chocolate con crumble de cacao amargo y naranjas confitadas sobre base de sablée cítrica.

Flan mixto clásico

Flan casero de vainilla con dulce de leche y crema chantilly.

Key Lemon Pie con compota de frutos rojos y merengue crocante para galletas de mantequilla con

Base de masa sablée con crema de lima suave y fresca, servida con compota tibia de frutos rojos y merengue roto artesanal.

Brownie húmedo con helado y salsa tibia de chocolate cobertura

Brownie de chocolate intenso, de corazón húmedo, acompañado de una bocha de helado artesanal y topping de ganache de chocolate semi amargo.

Copa Helada Oreo

Helado artesanal de americana, galletitas Oreo crocantes y ganache de chocolate, servidos en copa con texturas suaves y crujientes.

Copa Helada de Frutos Rojos

Helado de americana con blend de frutos rojos frescos y coulis de frambuesa, servido en copa helada.

Copa de frutas frescas

Selección de frutas de estación, cortadas al momento y servidas en copa fría.



PCN
CATERING

M E S A D U L C E

Una propuesta elegante y delicada para el final del evento.

Mini Cakes

Tiramisú

Torta Brownie

Cheese Cake de Frutos Rojos

Cheese Cake de Maracuyá

Red Velvet

Rogel

Mini tarta de Pastelera y Frutas

Lemon pie

Alfajorcitos de Nuez

Chocotorta individuales

Apple Crumble

Coco y Dulce de leche

Banana Toffe

Copa fruta de estacion

Cafetería

Servicio de café junto a la mesa dulce.

Ideal para acompañar el cierre del evento con un momento cálido y relajado.

Final de Fiesta

Para revivir energías antes del adiós.

- Pizzas artesanales de muzzarella
- Masa casera, salsa de tomates frescos y queso fundido.

Otras opciones con valor adicional:

- Medialunas hojaldradas simples o rellenas con jamón y queso
- Mini hamburguesas con cheddar fundido



PCM
CATERING

P R E S U P U E S T O

Incluye:

Recepción:

Bocados Frios y Calientes

Islas Buffet:

1 cada 30 invitados

Principal

Postre

Mesa Dulce:

+ Cafeteria

Personal:

Camareros uniformados

Personal de cocina

Maitre

Bebida sin alcohol:

Gaseosas línea Coca-cola

Agua con y sin gas

Hielo

Limonada & Aguas saborizadas:

Rodajas de limon & menta fresca

Mantelería

Vajilla y Cristalería

De porcelana de primera linea

Precio por persona: \$110.000.-

Menores de 0 a 3 años: no abonan

Menores de 4 a 9 años: abonan el 50%

Mayores de 10 en adelante: abonan 100%



11 2184 0996



pcm.catering



PCM
CATERING

Adicionales - no incluidos en la propuesta.

VINOS & ESPUMANTES

VINOS:

BODEGA TRAPICHE RESERVA

Trapiche Reserva Malbec
Trapiche Reserva Chardonay
Precio por persona: \$6.000.-

BODEGA TRUMPETER

Trumpeter Malbec
Trumpeter Chardonay
Precio por persona: \$6.00.-

BODEGA CHANDON RESERVA

Terrazas Reserva Malbec
Terrazas Reserva Chardonay
Precio por persona: \$8.500.-

BODEGA LUIGI BOSCA

Luigi Bosca Malbec
Luigi Bosca Chardonay
Precio por persona: \$8.300.-

BODEGA FOND DE CAVE

Fond de Cave Malbec
Fond de Cave Chardonay
Precio por persona: \$4.900.-

ESPUMANTES:

NAVARRO CORREAS EXTRA BUT

Precio por persona: \$3.000.-

LUIGI BOSCA EXTRA BUT

Precio por persona: \$4.000.-

CHANDON EXTRA BUT

Precio por persona: \$3.500.-

SALENTEIN EXTRA BUT

Precio por persona: \$3.800.-

- Bodegas a cotizar. No incluidas en la propuesta inicial.
- Servicio de vino desde el momento del plato principal hasta finalizar en evento y Champagne para el momento de brindis.



PCN
CATERING

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Validez de la propuestas:

Este presupuesto tiene vigencia por 15 (quince) días de corrido.
Los precios pueden cambiar sin previo aviso.
Los valores no incluyen IVA.

Base minima de invitados:

Los precios se calculan sobre una base de xxx personas adultas. En caso de modificarse el numero, se debe recotizar.

Duracion del servicio:

El presupuesto está previsto para un servicio de 8 horas.
En caso de extensión del horario consultar valor adicional.
El presupuesto contempla horas previas de armado y posteriores para desarme.

Equipamiento adicional:

En el caso que el servicio se realice en un lugar sin infraestructura gastronómica, se cotizará como un adicional.

Bebidas:

Si la empresa provee las bebidas con y sin alcohol, el excedente será retirado por la misma.

Confirmacion de invitados:

La cantidad total de invitados debe ser confirmada 20 dias antes de la fecha del evento. Si la cantidad final fuera menor a la contratada inicialmente el valor del cubierto se recotizara; si la cantidad fuera mayor esta diferencia sera abonada al valor actual del momento.

Reserva y forma de pago:

Para la contratación del servicio es necesario abonar el 40% del total en modo de reserva. Sobre el 60% restante se realizan incrementos mensuales segun IPC, en cada ocasión hasta llegar el día del evento inclusive.
En el caso de que se agreguen invitados al numero ya pactado, estos deberán ser abonados al valor actualizado al momento de hacerse efectivo dicho pago.

Menciones Generales:

En caso de fuerza mayor, faltante de mercado o discontinuidad de algún insumo específico, PCM Catering podrá reemplazarlo por otro de similares características y calidad, manteniendo el estándar gastronómico de la propuesta contratada.

Los alimentos preparados para el evento y utilizados durante el servicio no podrán ser retirados ni entregados una vez finalizado el mismo, con el fin de preservar las condiciones de higiene, manipulación y cadena de frío correspondientes.

Traslados:

Consultar Costo traslados segun zona.

PCM CATERING

Creadores de momentos únicos



contacto@pcmatering.com.ar



[pcm.catering](https://www.instagram.com/pcm.catering)



Moreno 337, Pilar