

El texto del párrafo



PASIÓN

≡ POR LA PARRILLA ≡

CATERING



BS.AS

Quiénes somos

Somos Pasión por la Parrilla un servicio de catering especializado en la gastronomía tradicional argentina, llevando el sabor de campo del típico asado argentino a tu mesa para compartir con familia y amigos. Nos adaptamos a la necesidad de cada cliente, apuntando nuestro trabajo a todo tipo de eventos: familiares, empresariales o corporativos.

Acompañanos a recorrer la experiencia de Pasión por la Parrilla.



P

Tabla de contenidos

01

Menú premium al pan.
Menú de campo.
Menú al plato completo.
Menú Pasión por la Parrilla.

02

Servicio de mesas dulces y desayunos.
Entradas extra y fin de fiesta.
Alternativa vegetariana y celíaca.

03

Carta de vinos y champagne.
Servicio de barra de tragos.

04

Nuestras mesas.
Fotografía y video.
Contacto.

Menú premium al pan

De fachada austera, aunque abundante, presentamos un menú ideal para aquellos eventos de carácter más descontracturado e informal.



Recepción

Bruschettas de matambrito de cerdo, chorizo, entrañas, matambre a la pizza, morcilla con ajo, rúcula y queso parmesano. Mini brochettes de pollo y verduras, pollo deshuesado al roquefort, morrones asados, calabazas, bocaditos de provoleta, chinchulines, riñones y mollejas.



Plato principal

Sándwiches de bife de chorizo, bondiola y lomo.
Contamos con alternativas vegetarianas y celíacas.

Acompañamientos

Lechuga, tomate, cebolla, chimichurri, salsa de mayonesa con ciboulette y salsa criolla.



Bebidas

Agua con y sin gas, gaseosa línea Coca-Cola, agua saborizada Baggio, cerveza artesanal.
Vino Don Leandro Malbec Bonarda, Syrah, Natali Chardonnay y Natali Torrontes Dulce natural.

Postre:

Helado almendrado con lluvia de chocolate.

DETALLES DEL SERVICIO:

Contamos con la vajilla necesaria, además de un maestro parrillero acompañado de un ayudante, un mozo cada veinte comensales y supervisión durante todo el evento.

MÍNIMO DE COMENSALES PARA ESTE MENÚ: 40

PRECIO CONCEPTUAL POR PERSONA: \$ 80.000.

Menú de campo

Rústico y deleitable, traemos este menú que se caracteriza por evocar la típica experiencia de campo, con sus sabores típicos y abundante propuesta gastronómica. Ideal para eventos de carácter más formal.



Recepción

Mesa de fiambres: jamón crudo, jamón cocido natural, bondiola, lomito ahumado, cantimpalo, mortadela italiana con pistachos, salame casero, salame picado fino, longaniza, queso pategrás, queso saborizado, queso azul, queso fondina, queso brie, aceitunas verdes, aceitunas rellenas, panes saborizados, panes de campo, variedad de grisesines.

Pernil de cerdo: servido en pancitos de manteca acompañado de salsa de ciboulette y mayonesa, chimichurri y salsa criolla.



Plato principal

Morcilla bombón, chorizo de puro cerdo, pechito de cerdo, vacío y costillar asado. Contamos con alternativas vegetarianas y celíacas.

Acompañamientos

Ensalada de papas con huevo, perejil y mayonesa. Ensalada mixta de lechuga fresca y morada con tomate redondo en rodajas. Ensalada de rúcula, tomates cherry y queso parmesano rallado.



Bebidas

Agua con y sin gas, gaseosa línea Coca-Cola, agua saborizada Baggio, cerveza artesanal. Vino Don Leandro Malbec Bonarda, Syrah, Natali Chardonnay y Natali Torrontes Dulce natural.

Postre:

Helado bombón suizo con lluvia de

DETALLES DEL SERVICIO:

Contamos con la vajilla y mantelería necesaria, además de un maestro parrillero acompañado de un ayudante, un mozo cada veinte comensales y supervisión durante todo el evento.

MÍNIMO DE COMENSALES PARA ESTE MENÚ: 40

PRECIO CONCEPTUAL POR PERSONA: \$ 110.000.

Menú al plato completo

Presentamos esta imperdible opción con una propuesta gastronómica abundante que hacen honor a la gastronomía típica argentina, evocando aquellos sabores rústicos de campo. Ideal para eventos de carácter formal.



Recepción

Entraña a la provenzal, entraña con salsa criolla, matambre de cerdo trozado en pan, pollo deshuesado al roquefort, chorizo de cerdo en rodaja en pan, bocaditos de riñones a la provenzal, bocaditos de chinchulines, bocaditos de mollejas, calabazas a la pizza, morrones rellenos a la pizza, provoletas, mini brochettes de pollo y verduras.

Empanadas fritas de pollo y carne cortada a cuchillo, receta tucumana.



Plato principal

Morcilla bombón, chorizo de puro cerdo, pechito de cerdo, vacío y costillar asado. Contamos con alternativas vegetarianas y celíacas.

Acompañamientos

Ensalada de papas con huevo, perejil y mayonesa. Ensalada mixta de lechuga cruesa y morada con tomate redondo en rodajas. Ensalada de rúcula, tomates cherry y queso parmesano rallado.



Bebidas

Agua con y sin gas, gaseosa línea Coca-Cola, agua saborizada Baggio, cerveza artesanal. Vino Don Leandro Malbec Bonarda, Syrah, Natali Chardonnay y Natali Torrontes Dulce natural.

Postre:

Helado bombón suizo con lluvia de

DETALLES DEL SERVICIO:

Contamos con la vajilla y mantelería necesaria, además de un maestro parrillero acompañado de un ayudante, un mozo cada veinte comensales y supervisión durante todo el evento.

MÍNIMO DE COMENSALES PARA ESTE MENÚ: 40

PRECIO CONCEPTUAL POR PERSONA: \$ 110.000.

Menú Pasión por la Parrilla

Esta opción premium evoca todas las grandes cualidades de los menús previamente presentados. La abundante variedad gastronómica culmina en una experiencia culinaria completamente deleitable e imperdible.



Recepción

Pernil de cerdo: servido en pancitos de manteca acompañado de salsa de ciboulette y mayonesa, chimichurri y salsa criolla.

Mesa de fiambres: jamón crudo y cocido, bondiola, lomito ahumado, cantimpalo, mortadela, salame casero y picado fino, longaniza, variedad de quesos, aceitunas, panes y grisines.

Contratando este menú podrán optar por cualquier otra opción de recepción que figure dentro de este presupuesto, **sin costo adicional**.



Plato principal

Morcilla bombón, chorizo de puro cerdo, pechito de cerdo, vacío, costillar asado, bife de chorizo y cordero.

Contamos con **alternativas vegetarianas y celíacas**.

Acompañamientos

Ensalada de papas con huevo, perejil y mayonesa. Ensalada mixta de lechuga cruesa y morada con tomate redondo en rodajas. Ensalada de rúcula, tomates cherry y queso parmesano rallado.



Bebidas

Agua con y sin gas, gaseosa línea Coca-Cola, agua saborizada Baggio, cerveza artesanal.

Vino Nonno OAK Malbec, Syrah, Bonarda. Vino blanco Sweet-Torrontes dulce. Brindis espumante Extra Brut.

Barra libre durante todo el evento.

Postre:

Helado bombón suizo con lluvia de chocolate.

Mesa dulce incluida.

DETALLES DEL SERVICIO:

Contamos con la vajilla y mantelería necesaria, además de un maestro parrillero acompañado de un ayudante, un mozo cada veinte comensales y supervisión durante todo el evento.

MÍNIMO DE COMENSALES PARA ESTE MENÚ: 80

PRECIO CONCEPTUAL POR PERSONA: \$ 150.000.

Mesas dulces y desayunos

Nuestro servicio de mesas dulces y desayunos cuentan con pastelería de alta calidad, ideal para endulzar tu evento.



Tartas enteras e individuales según la cantidad de invitados más una torta alusiva con color a elección (no incluye adornos).

Servicio de té: variedad té, café de filtro, leche entera y descremada servido en vajilla de porcelana.

Precio conceptual por persona:

\$ 15.000.



El servicio de desayuno cuenta con medialunas de grasa y manteca, bizcochitos de grasa acompañados de variedad de té, café de filtro, leche entera y descremada servido en vajilla de porcelana.

Precio conceptual por persona:

\$ 7.000.

Entradas extra y fin de fiesta

Presentamos las opciones disponibles para ampliar la recepción del menú escogido o para culminar tu evento de la mejor manera posible.

1

Pernil de cerdo con pancitos de manteca. Ideal para sumar a tu recepción.

Valor total:
\$ 4.500 P/ persona



2

Pernil de ternera o pernil de jamón crudo con pancitos de manteca.

Valor total:
\$11.000 P/ persona



3

Tablas de fiambres. Una opción completa para añadir a tu recepción.

Valor por persona:
\$10.000



4

Empanadas de carne cortada a cuchillo o pollo, realizadas con la típica receta tucumana.

Valor por unidad:
\$3.500



5

Pizza a la parrilla. Para culminar tu evento de la mejor manera posible.

Valor por persona:
\$3.000



Alternativa vegetariana y celíaca

Cada uno de nuestros menús cuenta con alternativas para que todos tus invitados puedan ser correctamente atendidos y así deleitarse con nosotros.



Somos conscientes de los distintos hábitos alimenticios, por lo tanto, dentro de nuestro servicio ofrecemos alternativas para aquellos comensales que lleven una dieta vegetariana o vegana.

Durante nuestra recepción servimos una variedad de verduras asadas, morrones rellenos, calabazas en rodajas, choclos y demás.

Como plato principal tenemos una increíble lasaña de berenjenas y una variedad de ensaladas para acompañar de acuerdo al menú escogido.

Para aquellos comensales celíacos, aseguramos que nuestros productos son aptos para consumo (sin tacc) y tomamos todas las medidas de seguridad pertinentes para evitar la contaminación cruzada.

Es primordial que, en afán de brindar el mejor servicio, se comunique con anticipación los casos de comensales con dietas especiales, de manera tal que todos puedan disfrutar de la experiencia gastronómica que brinda **Pasión por la Parrilla**.



Carta de vinos y champagne

Nos complace presentar nuestra exclusiva carta de vinos y champagnes, cuidadosamente elaborados por Bodega Scrugli C. en el corazón de San Rafael, Mendoza. Cada botella es el fruto de una tradición vinícola que honra los orígenes y recuerdos de Finca Di Carlo, capturando la esencia y la **pasión** de su historia en cada sorbo.

1



Scrugli C
Wines
VINEYARDS & LODGE

Línea Roble

Malbec Nonno Carlo Oak
Syrah Nonno Carlo Oak
Cabernet Franc Nonno Carlo Oak
Torrantes Dulce Swetty Natali
Extra Brut Espumante Blanco

Precio por persona:

\$11.000



2



Scrugli C
Wines
VINEYARDS & LODGE

Línea Blend

4 varietales Niente Più Alfa
3 varietales Niente Più Beta
Malbec o Cabernet Franc Nonno
Carlo Oak
Torrantes Dulce Swetty Natali
Espumante Dolce S. Natali
Extra Brut Blanco o Pinot Rosé
Espumante

Precio por persona:

\$14000



3



Scrugli C
Wines
VINEYARDS & LODGE

Línea Reserva

Reserva Malbec Daddy Robert
Reserva Cabernet Sauvignon Daddy
Robert
Torrantes Dulce Swetty Natali
Espumante Dolce S. Natali
Extra Brut Blanco o Pinot Rosé
Espumante

Precio por persona:

\$16.000



Servicio de barra de tragos

Ofrecemos un servicio de mixología de calidad, contando con personal especializado para realizar la siguiente variedad de cocktails:

APERITIVOS

Fernet, Gancia, Campari, Cynar Julep, Negroni y Americano.

REFRESCANTES

Gin tonic, Cuba libre, Sex on the Beach, Tequila Sunrise, Long Island ice tea, Miami ice tea y Mojito.

LICUADOS Y BATIDOS

Gancia, variedad de Caipis, Margaritas. Daikiris con pulpa de fruta de estación y margaritas.



DETALLES DEL SERVICIO:

Barra libre durante todo el evento. El servicio premium incluye champagne libre y energizantes.

PRECIO CONCEPTUAL POR PERSONA: \$ 30.000

PRECIO CONCEPTUAL POR PERSONA BARRA PREMIUM: \$ 35.000

Nuestras mesas

A continuación te mostramos un poco de la presentación de nuestras mesas, donde nuestra prioridad es brindar un toque prolijo y formal.



Contamos con un servicio de mantelería que presenta una gran variedad en paleta de color para que puedas elegir las tonalidades predominantes de tu evento.

Fotografía y video

Sabemos que algunas experiencias deben ser inolvidables, por eso también se ofrece un servicio completo y profesional de cobertura de fotos y videos durante toda la noche para inmortalizar los momentos más destacados y emotivos de tu evento.

Como adicional encontramos: cobertura de ceremonia, civil, pre-fiesta, iglesia, books, centros de mesas, souvenirs, foto libro, banner, mural y demás.

Contacto

Te dejamos nuestros medios de contacto y redes sociales para que puedas comunicarte con nosotros.



Somos Pasión por la Parrilla y nuestro principal objetivo es brindar la mejor experiencia culinaria a través de un servicio de óptima calidad y así asegurar que tu evento será una experiencia inolvidable.

¡Gracias por acompañarnos!



11 5569 1296

pasionporlaparrillaeventos

www.pasionporlaparrilla.com

pasionporlaparrilla

pasionporlaparrilla@gmail.com

Buenos Aires, Argentina.