

# Kiria

CATERING

CALIDAD,  
SERVICIO & SABOR



**FRESHLY  
MADE**

---

Nuestros platos son frescos,  
simples y sabrosos. Creemos en  
el valor de lo recién hecho.



**TRAZABILIDAD**

---

Elegimos materias primas cuyo  
origen conocemos.



**OPEN  
KITCHEN**

---

Modernas y equipadas, nuestras  
cocinas son el corazón del  
sabor. ¡Visita una cocina Kiria!

**MEET US!**

| [info@kiria.com.ar](mailto:info@kiria.com.ar)

| [@kiriacatering](https://www.instagram.com/kiriacatering)

# F FINGER FOOD

## Frios

---

Mini cono de Salmon ahumado, Queso Finlandia, rúcula.

Mini cono de Jamón crudo, rúcula, tomates Cherry confitado.

Rogelitos, ceviche de jamón 12 meses.

Mini taco de maíz y hongos, relleno cremoso de hongos, salsa crema de cebollino.

Scons de queso, queso brie, Chutny de frutos rojos, praliné de frutos secos.

Causa limeña.

Cracker de semillas, burrata, albahaca y tomates confitados.

Salmon curado sobre pan de semillas y pickles.

# F FINGER FOOD

## Calientes

---

Mini empanadas de ternera.

Milanesitas de mollejas, cremoso de papa y provenzal.

Langostinos apanados.

Finger crispy en salsa de queso americano.

Buñuelo de espinaca en salsa blue chees.

Nuils de quinoa, crema de cebollino.

Croqueta de jamón ibérico.



# ISLAS DE RECEPCIÓN

(3 islas incluidas)

## Criolla

### En ollas y plancha:

Hilos de carne de ternera y cerdo.

Cuñas de papa provenzal y pamesano.

Vegetales asados.

Variedad de verdes, láminas de tomate, cebolla caramelizada y pepino.

### Para acompañar:

Berenjenas y tomates al rescoldo.

Encurtido de repollo y zanahoria.

Chips croncantes.

Alioli, honey mustard, chimichurri, salsa criolla y cremoso de queso y ciboulette.

## De la campiña

**Selección de quesos:** sardo, sardo con pimienta, fontina, criollo, morbier, brie con praliné de almendras, queso azul.

**Selección de fiambres y embutidos:** prosciutto 12 meses, jamón natural, pavita, pastrón, asadito argentino, fuet, bondiola, lomito.

### Para acompañar:

Hummus , hummus de remolacha

Cremoso de zanahoria, muhammara, babaganush

Pickles de estación,olivas marinadas

Canasta de panes, tostones y focaccia de masa madre.

## Italiana Mediterránea

### En ollas y plancha:

Penne rigate con reducción de crema perfumada con hongos, trufas y tomillo.

Malfatti con reducción rosa, fonduta de tomates mini y albahaca.

Mini canelones de ricota y espinaca servidos con fonduta de tomates y sutil pesto de nuez.

### Antipastos:

Jamón 12 meses marinado y confit de higos.

Clásica caponata.

Alcauciles con burrata y mini tomates asados.

Portobelos y champiñones en reducción de aceto balsámico.

Tomates confitados con tomillo y limón.

Cabutia asada con queso de cabra y semillas.

Focaccia con oliva.

# P

## PLATO PRINCIPAL

### Uno a elección

Bondiola de cerdo servida con reducción de naranja y mostaza, ensalada de quinoa, hinojos y zanahorias mini al rescoldo.

Ojo de bife braseado con reducción de ternera, muhammara y cremoso de papa y trufa.

Cordero en cocción lenta, servido con reducción de Malbec, cremoso de boniato al rescoldo y crocantes de boniato, papa y remolacha.

Arancini de espinacas y queso brie, servido con fonduta de tomate y emulsión de queso pecorino.

Rótolo de calabaza y queso de cabra, servido con reducción de salvia, crocante de almendras y garrafiñada de girasol.

Ojo de bife en cocción lenta, servido con reducción de Malbec, espiral de papa y gremolata, y emulsión de manzanas asadas y oliva.

Salmón rosado a la plancha servido con salsa oriental, cremoso de zanahoria y jengibre, y coliflor al estilo hindú. *Adicional - \$3.900 + IVA por persona*

Cremoso de zanahoria, ensalada de quinoa, coliflor al estilo hindú gratinado y nuestra gremolata.



# P

## POSTRE

### Uno a elección

Compacto de chocolate y almendras tostadas y crema helada de americana..

Cake de nuez y chocolate al 70 % y crema helada de americana.

Compacto de chocolate vegano, praliné de quinoa y crema helada de americana.

Cheesecake de pistachos, compota de frutos rojos, virutas de chocolate blanco, matcha y crema helada de americana.

Húmedo de manzana, cremoso de chocolate blanco, crema neutra, praliné de quinoa y crema helada de americana.

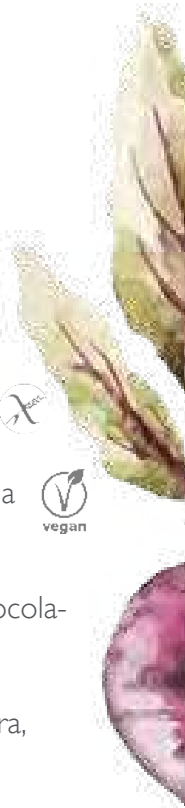
Cremoso de limón y albahaca, cake de pistacho y chocolate blanco, compota de moras y crema helada de americana.

Húmedo de chocolate y maní, sopa de dulce de leche, bananas caramelizadas y crema helada de americana.

Pavlova con cremoso de maracuyá, compotas de frutos patagónicos y crema helada de americana.

**Café Nespresso + Petit fours.**

**Bebida sin alcohol línea Coca-Cola.**



# T

## TORTA DE FESTEJO

Rogel.

Clásica chocotorta.

Brownie, dulce de leche y merengues secos.

Chiffon de vainilla o chocolate, con frutos rojos y crema.

Todas las opciones llevan cobertura de merengue italiano.

# M

## MESA DULCE

Key lemon pie.

Compacto de chocolate y naranja.

Cremoso de queso y Nespresso.

Pavlova con crema de almendras, fruta de estación y menta.

Cheesecake de dulce de leche y Oreo.

Mousse de chocolate blanco y cremoso de maní.

Fruta fresca de estación.

Mini tartas de frutos patagónicos, cremoso de limón y ganache de chocolate blanco.

Macarrones.

Chocotorta clásica con cremoso de chocolate.

Merengue de almendras, cremoso de pistachos y mousse de frutos rojos.

Flan de dulce de leche, crema neutra y merengue.

Shot de chocolate blanco y maracuyá.

Shot de chocolate 70%, espuma de dulce de leche y bananas.

Shot de compota de frutos rojos, manzanas asadas y crocante especiado.

Tibio brownie con fluido de dulce de leche y crema helada de americana (bandejeado)

Variedad de semifrios.

# F

## FIN DE FIESTA

### Una a elección

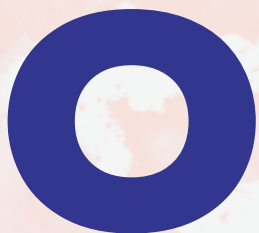
Variedad de pizzas rectangulares.

Hamburguesas con american cheese & aderezos.

Sandwich de milanesa de peceto, mayonesa de tomate y selección de hojas verdes.

Churros & medialunas rellenas con jamón y queso.





# OBSERVACIONES Y CONDICIONES

## **Este presupuesto tiene 7 días de validez.**

El costo del servicio podría verse modificado en caso de modificarse la fecha, el lugar o la cantidad de personas.

**Valor por descorche:** Consultar vendedora

Los niños de 0 a 3 años son sin cargo. Los Niños de 4 a 10 años, abonan el 50% del menú de adulto.

La cantidad de invitados y el menú debe ser confirmado como máximo 7(siete) días antes del evento.

**El precio de los adicionales y la bebida alcohólica tienen 7 días de validez. En caso de no ser contratados se volverán a cotizar nuevamente.**

**La cantidad de platos especiales no puede superar el 7% del total de los invitados. En caso de superar esta cantidad se deberá cotizar nuevamente.**

Agradeceremos entregar la lista de invitados y sus ubicaciones con 7 días de anticipación.

Los eventos tienen una duración de 8 hs de trabajo para el personal. Para eventos de mayor duración se deberá consultar el valor adicional a la vendedora.

Todo nuestro personal se encuentra debidamente registrado conforme a la ley de contrato de trabajo y cuenta con las coberturas de la ley de riesgo de trabajo.

Nos encontramos a su disposición para aclarar o profundizar cualquier duda o aspecto de su evento.

**Ante la ausencia de un producto en mercado el mismo se verá reemplazado por uno de igual valor y categoría sin necesidad de aviso.**

**MEET US!**

| [info@kiria.com.ar](mailto:info@kiria.com.ar)

| [@kiriacatering](https://www.instagram.com/kiriacatering)

# A ADICIONALES

## ISLAS DE RECEPCIÓN

### Peruana Oriental

Adicional \$12.000 + IVA por persona

#### En Wok:

Arroz con calamares, tortilla de gambas y salsa agri dulce.

Curri de ave con arroz frito.

Especialidades:

Tiradito de salmón, mango, cilantro y limón sutil.

Ceviche de lenguado.

Ceviche de salmón.

Causa limeña de langostinos.

Nuestro tabulé.

Ensalada de quinoa, mango, pepino, cilantro, gambas y aliño de limón sutil.

**Topping:** teriyaki, kicos, plátano y semillas.

### Sushi

Adicional - \$12.000 + IVA por persona\*

Roll Philadelphia.

Roll Buenos Aires con crocante de batata.

Roll de salmón cocido.

Maki New York.

Feel Roll.

Roll veggie.

Niguri & Geishas de salmón.

**Toppings:** salsa de soja, teriyaki, jengibre, wasabi, maracuyá, guacamole y sésamo.

*\*Se calculan 8 piezas por persona.*

### Española Mediterránea

Adicional \$12.000 + IVA por persona

Paella de mariscos.

Papas bravas.

Gaspacho.

#### Para armar tapas:

Tortilla española fría envuelta en pimientos.

Jamón 12 meses marinado con pimentón español y aceite de oliva de primera prensada.

Mini pulpo español con aliño de tomates, alcaparras y pimentón

Pimientos marinados.

Echalotes confitados.

Berenjenas ahumadas con sutil tomillo.

Zucchini gratinados con queso de cabra y sutil tomillo.

Anchoas en oliva.

Tomates cítricos confitados.

Variedad de tostones de pan.

## De Mar

Adicional \$2.000 + IVA por persona

Ceviche de salmón..

Ceviche de lenguado

Escabeche ahumado de mini pulpo.

**Topping:** teriyaki, kicos, plátano y semillas.

Salmón en tres versiones (gravlax estilo noruego, humado y con remolacha).

Langostinos cítricos.

Boquerones con crema ácida, tomate y pepino encurtido.

Blinies con cremoso de remolacha y huevas.

Bolitas de ahumado y cremoso de maracuyá.

Tiradito de salmón, mango, cilantro y limón sutil.

Tabasco, limón sutil, aderezo de ostras.

## Tex Mex

Adicional \$9.000 + IVA por persona

### En planchas:

Burritos de carne encebollada.

Burritos integrales de veggie.

Sope de ave.

Quesadillas.

Quesadillas de hongos.

### En ollas:

Papas tex mex.

Chili con carne.

**Toppings:** nachos, guacamole, sour cream, pico de gallo, salsa cheddar.

## De Nuestra Tierra

Adicional \$1.000 + IVA por persona

Kebabs de cordero, menta y cilantro.

Burguer de cerdo con barbacoa.

Brochetas de lomo, panceta y vegetales.

Rosti de papa, panceta y cebolla.

Mollejas tiernizadas y doradas al limón.

### Para acompañar:

Encurtido de repollo y zanahoria.

Berenjenas y tomates al rescoldo.

Tomates cítricos asados.

Pepinos encurtidos.

**Salsitas para acompañar:** honey mustard, tzatziki, ketchup oriental, alioli, nuestra criolla.

Canasta de panes.



# E

## ENTRADA

### Una a elección

**Adicional \$10.200 + IVA por persona**

Burrata con tomates de la huerta semi confitados, cremoso de albahaca, crocante de focaccia y brotes orgánicos.

Crocante de masa philo relleno de ave, mozzarella, maíz y bacon servido con mojo cítrico de tomate, zanahoria y cilantro.

Crepe de papa, limón, mozzarella con sutil salsa de salmón ahumado, cebolla caramelizada, crocante de papa y brotes.

Rolls de salmón ahumado del Atlántico, Finlandia, palmitos servido con salsa teriyaki y reducción de maracuyá.

Tostón de pan multicereal servido con langostinos marinados, jamón 12 meses, cebolla confit, tomates horneados, burrata, cubos mango, pomada de palta y brotes de cilantro.

