

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

| [@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.

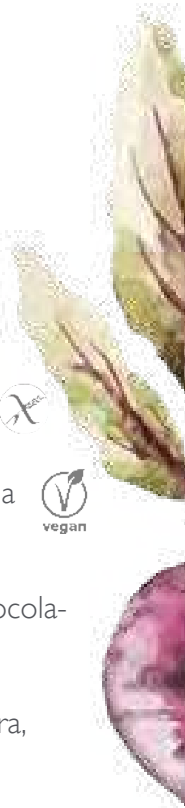
Cremoso de limón y albahaca, cake de pistacho y chocolate blanco, compota de moras y crema helada de americana.

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

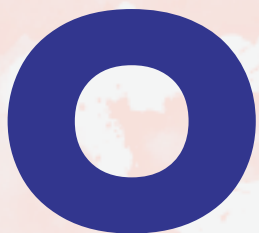
Variedad de pizzas rectangulares.

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.

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.

Nigiri & 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.

