



SOMOS CATERING
VIVANCO

 +54 9 11 3756 6359 | Whatsapp | Valeria Alvarado

 [vivancocatering](https://www.instagram.com/vivancocatering) | Seguinós!

 ventas@vivanco.com.ar

APASIONADOS POR EL BUEN SERVICIO Y LA BUENA COMIDA

Somos una empresa del rubro gastronómico con amplia trayectoria especializada en organización de eventos, servicios de catering y restaurante.

Contamos con más de 25 años de experiencia en el rubro en constante modernización y crecimiento incorporando nuevas tecnologías, capacitando a nuestros profesionales en áreas tales como seguridad de higiene, RSE, primeros auxilios, RCP, ventas, atención al cliente, sustentabilidad y nutrición.

Brindamos nuestros servicios para el sector social, corporativo y turístico.

Contamos con un equipo de trabajo de reconocido nivel y experiencia, entregando una amplia variedad de propuestas que resuelven con el mejor criterio y buen gusto las más altas exigencias de nuestros clientes.

Nuestra cocina dispone de múltiples opciones gastronómicas para satisfacer las necesidades de cada asistente, entre ellos, menús personalizados, apto celiaco, vegetariano, vegano, alergias y dietas especiales.

UNA COCINA QUE SE BASA EN LA
DISTINCIÓN, CALIDAD Y EXCELENCIA





GRACIAS

Por tenernos en cuenta para un momento
tan especial como lo es tu evento.

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE:

- Servicio de catering y bebidas *Mencionadas en presupuesto.
- Personal de cocina, servicio de camareros y maître.
- Vajilla, cristalería y mantelería para el servicio.
- La logística y el traslado están incluidos hasta 30km. desde nuestra sede de producción ubicada en Tigre Centro.
- No incluye canon de ingreso a la locación.





RECEPCIÓN

FINGERS FRÍOS

- Todos incluidos

- Cracker de lino, guacamole y trucha ahumada.
- Boquerones montados sobre bruschetta con tomate maduro y oliva.
- Tarteleta de masa philo con hummus de zanahoria, crudité de temporada y pesto suave.
- Scon de queso y morrón, mayonesa de remolacha, lomito con hierbas y queso de campo.
- Hojaldre con ricota y trucha ahumada

FINGERS CALIENTES

- Todos incluidos

- Pollo cordon blue con chutney de tomates.
- Langostino rebozado en panko con maracuyá spicy.
- Mini hamburguesas de ternera, queso cheddar, cebolla caramelizada y pepino encurtido con pan de papa.
- Meatballs veggie con salsa de arvejas y leche de soja.
- Dadej de zucchini y parmesano.



ISLAS DE RECEPCIÓN + ISLAS PRINCIPALES

EVENTOS INFORMALES

Para recepción: 1 isla cada 40 invitados (máximo 3 islas a elección).

Para islas principales: 1 isla cada 50 invitados (máximo 2 islas a elección).

ESTACIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES

- Tablas de quesos y encurtidos.
- Queso tybo | Pategrás | Gruyere | Queso azul | Parmigiano.
- Tabla de fiambres.
- Jamón crudo | Lomo horneado | Lomo con hierbas | Spianatta | Longaniza.
- Queso brie con fruta de estación y frutos secos.
- Burrata con rúcula fresca, nueces crocantes, tomates secos y pesto suave.
- Canasta de panes artesanales, crocantería y crackers.



ESTACIÓN DE BRASAS

- Bife de chorizo.
- Bondiola de cerdo.
- Pechuga de pollo mediterránea (pollo a las brasas, con tomate, albahaca, romero y aceite de oliva)
- Degustación de provoletas con toppings: Escabeche de hongos | Capresse | Criolla Fresca.
- Vegetales a la chapa con vinagreta de lima.
- Set de salsas: Criolla fresca | Salsa gaucha | Chimichurri.
- Panes de manteca.

ESTACIÓN TRADICIÓN ARGENTINA

- Variedades de milanesas: ternera, pollo, cerdo, berenjenas y zucchinis.
- Acompañadas con figacitas de manteca.
- Salsas: alioli, ketchup, salsa brava, mayo oliva y mostaza con miel.
- Toppings: Cebolla caramelizada | Queso crema | Tomate | Pepinos agridulces | Lechuga | Queso cheddar.
- Zócalo de papa.
- Empanaditas criollas de carne.
- Mini choripanes con salsa gaucha.

ESTACIÓN DE PIZZAS Y EMPANADAS

- Empanada de carne cortada a cuchillo.
- Empanada de matambre y provoleta.
- Empanada de cuatro quesos y mermelada de tomates.

Variedad de pizzas estilo napolitano

- Mozzarella.
- Capresse con albahaca y tomate.
- Rúcula con jamón crudo.
- Cebolla caramelizada.
- Napolitana.

ESTACIÓN POKE BOWL

- Bases: Arroz blanco estilo sushi | Quinoa
- Proteínas: Trucha ahumada | Atún | Tofu marinado | Pollo teriyaki | Pastrón
- Vegetales y toppings: | Palta | Pepino | Repollo colorado | Choclo | Zanahoria | Porotos negros | Mango o ananá | Cebolla morada caramelizada | Alga wakame
- Salsas: Salsa de soja | Soja + sésamo | Mayonesa de zanahoria | Teriyaki
- Extras: Semillas de sésamo | Maní o almendras crocantes | Cebolla crocante | Queso estilo Filadelfia | Jengibre encurtido | Aji picante





ESTACIÓN DE PASTAS

- Pasta corta con ragout de ternera.
- Ravioles de verdura y ricota con salsa fileto y albahaca fresca.

ESTACIÓN DE CAZUELAS

- Filetes de pollo con salsa mediterránea.
- Cous cous con brunoise de vegetales.
- Lasagna de vegetales.

ESTACIÓN TEX MEX

- Quesadillas de queso.
- Tacos al pastor.
- Fajitas de pollo con pimientos.
- Burritos de carne y cheddar.
- Nachos.
- Toppings: Pico de gallo | Cheddar | Guacamole | Salsa spicy | Tomates | Lechuga | Salsa de queso y lima.

ESTACIÓN PANCHOS GOURMET

- Panchos con panes artesanales.
- Aderezos y salsas: Mayonesa | Ketchup | Barbacoa | Salsa spicy | Mostaza | Relish de pepinos | Salsa tártara
- Toppings: Papas pay | Cebolla caramelizada | Pimientos al horno | Queso cheddar | Cebollita de verdeo | Coleslow

AMERICAN CORNER

- Mini hamburguesa Americana: cheddar, panceta y cebolla crispy.
- Mini hamburguesa Argentina: lechuga, tomate y cebolla.
- Papas rústicas con cheddar y verdeo.
- Croquetas de vegetales con mayonesa de zanahoria.
- Mini ribs con salsa barbacoa.
- Pollo frito.
- Acompañamientos: dips con barbacoa, ketchup, aderezo Vivanco, mayonesa de oliva.

ESTACIÓN NATURAL

- Pastel de quinoa, vegetales, tofu y muzzarella de almendras.
- Zanahorias con crema y tomillo al gratén.
- Berenjenas asadas con ricota, tomate concassé y aceite de albahaca.
- Ensalada capresse.
- Ensalada de espinaca, cebolla morada, peras caramelizadas, queso azul y nueces crocantes.
- Ensalada tabule.

ESTACIÓN PATAGÓNICA

- Tabla de quesos semiduros con frutos secos y mermeladas.
- Zapallo cabutia con crema de quesos, langostinos y espinaca fresca.
- Bruschetta de trucha ahumada, queso crema y peras caramelizadas.
- Meatballs de cordero con salsa de tzatziki.
- Tomates asados con croustade de hierbas, queso de cabra.
- Ensalada patagónica: Mix de verdes, papines andinos, semillas de zapallo tostadas y aderezo de yogurt.



ESTACIÓN DE SUSHI

- 3 piezas por comensal

- New York : salmón y palta , cubierto con semillas de sésamo hasai.
- New phila: salmón, queso, y palta cubierto con semillas de sésamo hasai.
- Natto: salmón panizado y phila , cubierto con palta y topping de tartar de frutos secos.
- Jonetsu: salmón y queso phila cubierto con mango y bañado en salsa passion (maracuyá).
- Batayaki: pescado blanca, palta y verdeo, cubierto con salmón, manteca japo y flameado.
- Mex: pesca grillada con miel y jengibre cubierto con togarashi y top de guacamole.
- Baires: langostino, palta y queso phila, cubierto con salmón y salsa buenos aires.
- Acevichado: langostino panizado y palta cubierto con pescado blanca y salsa acevichada y togarashi.
- Huancaino: langostino panizado y palta cubierto con pesca blanca, salsa huancaína y chalaquita.
- Tunoi: atún casero al verdeo con queso y palta, cubierto con semillas de sésamo hasai.
- California: kanikama, palta y phila, cubierto con semillas de sésamo hasai.
- Uraveggie: zanahoria, palta y phila, cubierto con ciboulette.

Nigiris:

- Sake: canapé de arroz de sushi y feta de salmón.
- Shiro: canapé de arroz de sushi y feta de pesca blanca.
- Braseo: canapé de arroz de sushi y feta de pesca blanca braseada.





POSTRE

1 opción a elección

- Clásico Vivanco. Frutos rojos, merengues, brownie, con helado de americana y salsa de chocolate.
- Trilogía de chocolate con salsa de maracuyá.
- Postre Balcarce. Pionono, dulce de leche, merengue, crema con cubierta de duraznos.
- Lingote de cremoso de chocolate al 70% con zestes de naranjas.
- Postre Oreo.

BRINDIS Y TORTA ALUSIVA

- Copa de espumante (+18 años)
- Torta alusiva (1 opción a elección): Naked Cake | Chocotorta | Rogel





MESA DULCE

- Tiramisú.
- Torta Vasca con frutos rojos.
- Carrot Cake con frutos rojos.
- Pavlova de pistacho con corazón de frutos rojos y crema de pistachos.
- Brownie de boniato.
- Chocolate.
- Rogel.
- Trufas con praliné de almendras.
- Crepes con crema bariloche y salsa de dulce de leche.
- Flan mixto.
- Torta Matilda.

FIN DE FIESTA

1 opción a elección

- Baguetín de ternera con mayonesa de rúcula.
- Medialunas tibias rellenas de jamón y queso.
- Variedad de pizzas estilo napolitano.
- Churros rellenos de dulce de leche.



BEBIDAS

De consumo libre

- Agua mineral.
- Jugo de naranja.
- Pomelada con romero y pepino.
- Limonada con menta y jengibre.
- Gaseosa línea Coca-Cola | Regular y sin azúcar.
- Café americano e infusiones.
- Copa de espumante para el brindis.

OPCIONALES

Los paquetes de bebidas alcohólicas son libres durante todo el evento y lo deben abonar todos los adultos + 18 años.

PAQUETE 1

- Bodega Séptima: Marraso Modern Malbec + Chardonnay + Espumante María Cordoniu Extra Brut.
- Bodega Aristides: Malbec + Rose + Espumante Estiba de Familia.
- Bodega Salentein: Kilka Malbec + Chardonnay + Espumante Callia.



PAQUETE 2

- Bodega Séptima: Obra Malbec + Chardonnay Espumante María Codorniu Hand Craft.



PAQUETE 3

- Bodega Salentein: Reserve Malbec + Chardonnay + Espumante Salentein Brut Nature.
- Bodega Séptima: Marraso Selection Malbec + Marraso Modern Chardonnay + Espumante María Cordoniu Hand Craft Brut.



PAQUETE 4

- Bodega Catena Zapata: Saint Felicien Malbec + Chardonnay + Espumante Nature.
- Bodega Salentein: Númina Malbec + Chardonnay + Espumante Alyda Van Salentein Brut Nature.



BARRA CLÁSICA

Fernet Branca | Campari orange y pomelo | Martini Rosso | Gin Tonic Beefeater | Aperol Spritz | Cerveza porrón: Heineken, Miller o Imperial Golden (sujeto a disponibilidad).

BARRA INTERNACIONAL

Fernet Branca | Campari orange y pomelo | Martini Rosso | Gin Tonic Beefeater | Aperol Spritz | Cuba Libre | Vodka Smirnoff y jugo de naranja | Caipirinha | Caipiroska de frutas de estación | Gancia Spritz | Frozen Daiquiri | Negroni | Mojito | Whisky Jonnie Walker Red Label | Cerveza porrón: Heineken, Miller o Imperial Golden (sujeto a disponibilidad).

BARRA TEENS

Pomelada con romero y pepino | Limonada de hibiscus | Virgin Mojito con gaseosa | Smoothies de frutas de estación.



SOMOS PARTE DEL CAMBIO

Estamos comprometidos en realizar nuestra labor de modo respetuoso desde el punto de vista ambiental y social gestionando la utilización y cuidados del agua, la energía y los residuos.



NOTAS

- El presente presupuesto tiene validez por 10 días y el mismo no garantiza la reserva de la fecha del evento.
- Formas de pago:
¡Congelá el valor de tu evento! Podés abonar tu evento con una reserva y cuotas fijas sin interés. Consultá con tu asesor comercial.
- Los horarios para realizar los pagos serán coordinados por el representante de ventas de la locación.
- La cantidad precisa de comensales deberá ser confirmada 15 días antes del evento.
- Solicitamos un depósito de garantía de \$100.000 para cubrir los posibles daños que pudiesen verificarse durante el evento:
Será devuelto una vez finalizado el servicio en proporción a los gastos en reparación o sustitución de material en caso de posibles daños. Este monto le corresponde al catering.
- El valor presupuestado no incluye IVA.
- Los invitados que ingresen después del almuerzo/cena, abonan el 50% del valor del cubierto.
- Los valores de la presente cotización se calcularon para la base de comensales solicitada. En caso de reducirse dicho número, el valor presupuestado podría sufrir modificaciones.
- El valor del cubierto cotizado se calculó sobre el costo del comensal adulto (mayores de 10 años), por lo que los menores de 10 años no están dentro de dicha base.
- Menores de 4 años sin cargo, menores hasta 9 años abonan el 60% de la cotización de un adulto.
- Si desea modificar el menú en algún aspecto composición del plato, puede solicitarlo y nos ocuparemos de acercarle opciones que satisfagan su pedido.