



15 de agosto de 2019

Cliente:  
Fecha de evento:  
Cantidad de Invitados:  
Teléfono:  
Email:  
Lugar:

## MENÚ FORMAL FINGER FOOD FRIOS

- > *Cookie de Sésamo con Salmón Ahumado y Queso Crema*
- > *Gravlax de Salmón con maracuyá y crocante de puerro*
- > *Mix de Quesos sobre cookie silvestre.*
- > *Cono de ensalada Caesar.*
- > *Bocado de Queso Brie agridulce.*
- > *Masa briseé con Camarones y Guacamol*
- > *Brusqueta de pate casero y polvo de almendras*

## FINGER FOOD CALIENTES

- > *Pincho de Langostino con mayonesa de curry*
- > *Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero.*
- > *Bohio de Queso con Chutney de Cebolla*
- > *Empanadita Frita con concasé de tomate*
- > *Satay de morcilla con verdeo.*
- > *Pincho Chicken Bacon*
- > *Sorrentino Frito con Crema Azul*

## ESTACIONES

**1 Estación o Isla cada 50 personas para darle color y variedad al evento. Ambientamos las mesas según la opción elegida para que además de rico se vea lindo.**

### Estación Mex& Juana

- > *Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes.*
- > *Relleno de Fajitas de Pollo agridulce.*
- > *Relleno de tacos de carne.*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





> *Clásico Guacamole, Salsa Cheddar, Nachos y salsa picante*

### **Estación a las Brasas (presentado en braseros de disco de arado)**

- > *Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce.*
- > *Mix de achuras.*
- > *Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero.*
- > *Bocado de ternera.*
- > *Verduras asadas.*
- > *Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva.*

### **Estación Gramajo**

- > *Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso mozzarella, jamón cocido, arvejas y lluvia de papas pay.*

### **Estación Fresca & Natural**

- > *De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie. Acompañado con vinagreta de limón*
- > *Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella. Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta.*
- > *Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta*
- > *Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado*
- > *Jugo de pomelo con rodajas de naranja*

### **Estación La Crepería**

- > *Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada*
- > *Crepe Capresse, verde con tomate y queso*

### **Estación Italiana**

- > *Ravioles de Verdura con crema de hongos*
- > *Penne Rigatte con salsa parisienne*
- > *Queso parmesano rayado*
- > *Panes saborizados*

### **Estación Pernil**

- > *Pernil de Cerdo o de Ternera*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





> *Salsas y Aderezos*

> *Figacitas de manteca*

### **Estación de Mar**

> *Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones,*

### **OPCIONALES**

#### **Estación Pampeana**

- > *Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul).*
- > *Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado).*
- > *Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada).*
- > *Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos negros).*

*Adicional \$60 por persona*

#### **Estación Noruega**

- > *Gravlax de Salmón en manteca de eneldo, presentado en sashimis*
- > *Ceviche blanco*
- > *Ceviche rosado*
- > *Crocante de Rabas*

*Adicional \$75 por persona*

#### **Estación Sushi**

- > *Nigiri pescado blanco y Salmón,*
- > *New york Roll (Salmón, Queso, Palta)*
- > *California Roll (Kanikama y Palta)*
- > *Roll Soft Salmón (Salmón cocido, verdeo y Queso).*

*Adicional \$100 por persona*

## **PRINCIPAL FORMAL**

### *Uno a Elección*

- > *Ternera – “Ojo de bife braseado bañado en reducción, puré rústico y mix de verdes con calabaza asada (sin TACC)”*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





- > *PulledPork – “Bondiola braseada en salsa BBQ, batata crocante y tomates cherry con aceite albahaca*
- > *Pollo - “Pechuga relleno sobre papa crocante y mix de verdes con tomates cherry y láminas de queso (aderezo agridulce)”*
- > *Bondiola- “Cerdo con salsa de mostaza, papa hasselback y coleslaw (sin TACC)”*
- > *Lomo – “Medallón de lomo con reducción de cassis papa duffin y chutney de cebollas” Adicionar \$24*

## POSTRE

### *Uno a Elección*

- > *Volcán de chocolate con helado de crema, coulis de mora sobre tierra de cacao.*
- > *Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues*
- > *Vaso de Banana Split, helado de dulce de leche, merenguitos, banana fresca y chips de banana*
- > *Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos.*

## BEBIDAS

- > *Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola).*
- > *Jugo de Naranja.*
- > *Agua con y sin gas.*

## ISLA DE CAFÉ

### *Posterior al Postre*

- > *Servicio de cafetería.*
- > *Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Té frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo, Té común).*
- > *Variedad de masas secas: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez.*

## MESA DE DULCES

### **Variedad de tortas:**

- > *Lemon pie.*
- > *Chocotorta*
- > *Torta brownie con merengue.*
- > *Torta Cheese-cake maracuyá.*
- > *Torta Rogel*
- > *Torta Mousse de Chocolate*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





> *Torta Key-lime pie*

**Sweet-Fingers:**

- > *Shots de Cheesecake*
- > *Shots de Mousse de Chocolate con Naranja*
- > *Shots de tiramisú.*
- > *Shots de Key Lime Pie*
- > *Finger de Frutilla*
- > *Finger de brownie*
- > *Finger de Lemon*
- > *Mini rogel*
- > *Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).*
- > *Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana.*
- > *Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche.*

**FIN DE FIESTA**

*Uno a elección*

- > *Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Capresse.*
- > *Chickenfingers con ketchup.*
- > *Café con Medialunas de manteca y de grasa.*

**MENU ESPECIAL**

- > *Vegetariano: Lasagna vegetariana.*
- > *Celíacos: Platos apto TACC.*
- > *Vegano: Ensalada vegana (mix de vegetales).*
- > *Infantil: Chickenfingers con papas cuña.*

**PRESUPUESTO INCLUYE**

- > FingerFood Frío.
- > FingerFood Caliente.
- > Estaciones temáticas.
- > Principal.
- > Postre.
- > Mesa Dulce.
- > Fin de Fiesta.
- > Bebidas Sin Alcohol.
- > Isla de Cafetería.
- > Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





- > Maitre Principal.
- > Servicio de 1 Mozo cada 10 Invitados.
- > Vajilla y Cristalería
- > Mantelería
- > Mesas para el servicio y de apoyo
- > Pan y mesa de acompañamiento
- > Viáticos de toda la logística

## BARRA SUPER PREMIUM + VINO Y CHAMPAGNE

### Los Arboles Navarro Correas

- > Los Árboles Malbec
- > Los Árboles Chardonnay
- > Navarro Correas Extra brut para Brindis

- **Quilmes:** Porrones Cerveza
- **Fernet:** Fernet Branca
- **Cuba Libre:** Ron Havana
- **Mojito:** Ron Havana
- **Caipi:** Ron Havana
- **Caipi:** Vodka Smirnoff
- **Caipi Maracuyá:** Vodka Smirnoff
- **Capi:** Campari
- **Gin Tonic:** Gin Gordon
- **Gin Tonic Pepino:** Gin Gordon
- **Julep:** Gancia
- **Julep:** Cynar
- **Campari con Naranja**
- **Spritz:** Aperol
- **Tequila:** El Jimador
- **Whisky con hielo:** J&B

### Consultar Adicionales:

- Porrón Miller, Stella; Heineken: \$32
- Porrón Grolsh \$45
- Patagonia Tirada \$120
- Vodka Absolut: \$140
- Gin Bombay: \$120
- Jagermeister: \$80
- Johnny Walker Red Label: \$75
- Tequila Jose Cuervo: \$40





## PRECIO DEL SERVICIO

SERVICIO DEL CATERING + Barra Premium + Vino y Champagne

De 150 a 200 pax	\$2350
De 200 a 250	\$2200
De 250 a 300	\$2140
De 300 a 350	\$1880
Más de 350	\$1820

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





**TEIST**  
CATERING

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US







15 de agosto de 2019

Cliente:  
Fecha de evento:  
Cantidad de Invitados:  
Teléfono:  
Email:  
Lugar:

## MENÚ FERIA

*Una excelente alternativa para eventos totalmente descontracturados. Se disponen puestos ambientados como Feria durante el Evento (1 puesto cada 40 personas)*



## PUESTOS

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## Puesto Freddy's



- > **BBQ PULLED PORK SANDWICH:** Bondiola Braseada en Patagonia Bohemian Pilsner por 6 horas, desmechada, servida con Salsa BBQ, Queso Cheddar y ensalada Coleslaw.
- > **TRUMP BURGER:** Hamburguesa Casera de 120 Gramos, con Queso Cheddar, Panceta Crocante y Cebolla Caramelizada.

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## Puesto Pampeano



- > *Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul).*
- > *Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado).*
- > *Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada).*
- > *Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos negros).*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





> *Focaccia tostada y saborizada con aceite de ajos asados.*

## Puesto Mex & Juana



- > *Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes.*
- > *Relleno de Fajitas de Pollo agridulce.*
- > *Relleno de tacos de carne.*
- > *Salsa Cheddar.*
- > *Clásico Guacamole.*
- > *Canasta con Riquísimos Nachos.*
- > *Salsa picante mexicana.*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## Puesto a las Brasas



- > *Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce.*
- > *Riñón crocante.*
- > *Chinchulín saborizado con limón exprimido.*
- > *Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero.*
- > *Cordero de la Pampa a la Cruz*
- > *Vacío Entero A la Estaca*
- > *Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva.*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## Puesto Green & Salad



- > *Ensalada De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie. Acompañado con vinagreta de limón*
- > *Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella. Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta.*
- > *Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta*
- > *Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado*
- > *Jugo de pomelo con rodajas de naranja*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## Puesto La Crepería



- > *Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada*
- > *Crepe Capresse, verde con tomate y queso*
- > *Crepes Dulces a Elección*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





**TEIST**  
CATERING

Puesto Italiano



- > *Ravioles de Verdura con salsa rosa*
- > *PenneRigatte con salsa parisienne*
- > *Queso parmesano rayado*
- > *Panes saborizados*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## Puesto Gramajitos



> *Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso mozzarella, jamón cocido, arvejas y lluvia de papas pay.*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





Otros....

## Puesto Berlínés

- > *Bratwurst: Clásica Salchicha Alemana con variedad de aderezos tipo Mostazas, Salsa de Curry, Salsa Picante*
- > *BerlinerKartoffelsalat: Ensalada de Papa Berlínés*
- > *Sauerkraut: Chucrut Alemán*

## Puesto De Mar

- > *Fishcakes de salmón y papa*
- > *Cono de mar: Salmón ahumado, langostinos y pescado.*
- > *Pinchos de langostinos con alioli*
- > *Tarta de salmón ahumado*

## Puesto De Snacks calientes

- > *Empanaditas de goulash.*
- > *Bocado de Jamón Crudo Crocante.*
- > *Empanadita rellena de cebolla caramelizada y queso brie.*
- > *Papas cuña con salsa cheddar*

## Puesto “Home-made”

- > *Sandwiches Tibios en Panes Caseros*
- > *Tartas de: Jamón y queso, Puerro y champignon, Salmón y cebolla.*
- > *Empanadas de: Champignones, Cuatro quesos, Tomates secos y albahaca.*

## Puesto Oriental

- > *ChopSuey*
- > *ChowMein*
- > *Rollitos Agridulces*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## POSTRE

### *1 a Elección*

- > *Brownie con helado de crema, culis de moras sobre colchón de dulce de leche*
- > *Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues*
- > *Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos.*
- > *Vaso de Banana Spit, helado de dulce de leche, merenguitos, banana fresca y chips de banana*

## BEBIDAS

- > *Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola).*
- > *Jugo de Naranja.*
- > *Agua con y sin gas.*

## PUESTO DE CAFÉ

- > *Servicio de cafetería.*
- > *Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Té frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo, Té común).*
- > *Variación de masas secas: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez.*

## MESA DE DULCES

### **Variación de tortas:**

- > *Lemon pie.*
- > *Chocotorta*
- > *Torta brownie con merengue.*
- > *Torta Cheese-cake maracuyá.*
- > *Torta Rogel*
- > *Torta Mousse de Chocolate*
- > *Torta Key-lime pie*

### **Sweet-Fingers:**

- > *Shots de Cheesecake*
- > *Shots de Mousse de Chocolate con Naranja*
- > *Shots de tiramisú.*
- > *Shots de Key Lime Pie*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





- > *Finger de Frutilla*
- > *Finger de brownie*
- > *Finger de Lemon*
- > *Mini rogel*
- > *Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).*
- > *Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana.*
- > *Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche.*

## FIN DE FIESTA

- > *Pizzas crocantes de diferentes gustos*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## BARRA SUPER PREMIUM + VINO Y CHAMPAGNE

### Los Arboles Navarro Correas

- > Los Árboles Malbec
- > Los Árboles Chardonnay
- > Navarro Correas Extra brut para Brindis

- **Quilmes:** Porrones Cerveza
- **Fernet:** Fernet Branca
- **Cuba Libre:** Ron Havana
- **Mojito:** Ron Havana
- **Caipi:** Ron Havana
- **Caipi:** Vodka Smirnoff
- **Caipi Maracuyá:** Vodka Smirnoff
- **Capi:** Campari
- **Gin Tonic:** Gin Gordon
- **Gin Tonic Pepino:** Gin Gordon
- **Julep:** Gancia
- **Julep:** Cynar
- **Campari con Naranja**
- **Spritz:** Aperol
- **Tequila:** El Jimador
- **Whisky con hielo:** J&B

### Consultar Adicionales:

- Porrón Miller, Stella; Heineken: \$32
- Porrón Grolsh \$45
- Patagonia Tirada \$120
- Vodka Absolut: \$140
- Gin Bombay: \$120
- Jagermaister: \$80
- Johnny Walker Red Label: \$75
- Tequila Jose Cuervo: \$40





## PRESUPUESTO INCLUYE

- > *Puestos Salados*
- > *Postre*
- > *Café*
- > *Mesa Dulce*
- > *Fin de Fiesta*
- > *Ambientación Puestos*
- > *Bebidas Sin Alcohol.*
- > *Servicio de Mozos*
- > *Barra Super Premium*
- > *Vino y Champagne Los Arboles Navarro C.*
- > *Isla de Cafetería.*
- > *Supervisión de todo el Evento.*
- > *Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.*
- > *Maitre Principal.*
- > *Vajilla y Cristalería*
- > *Mesas para el servicio y de apoyo.*

## PRECIO DEL SERVICIO

SERVICIO DEL CATERING + Barra Premium + Vino y Champagne

De 200 a 250	\$1620
De 250 a 300	\$1580
De 300 a 350	\$1520
Más de 350	\$1490



## ADICIONALES A CONVENIR FINGER FOOD FRIOS

- > *Cookie de Sésamo con Salmón Ahumado y Queso Crema*
- > *Gravlax de Salmón con maracuyá y crocante de puerro*
- > *Mix de Quesos sobre cookie silvestre.*
- > *Cono de ensalada Caesar.*
- > *Bocado de Queso Brie agridulce.*
- > *Masa briséé con Camarones y Guacamol*
- > *Brusqueta de pate casero y polvo de almendras*

## FINGER FOOD CALIENTES

- > *Pincho de Langostino con mayonesa de curry*
- > *Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero.*
- > *Bohio de Queso con Chutney de Cebolla*
- > *Empanadita Frita con concasé de tomate*
- > *Satay de morcilla con verdeo.*
- > *Pincho Chicken Bacon*
- > *Sorrentino Frito con Crema Azul*

**\$ 80 por persona**

## Invitados “después de las 12”

- > *Los invitados después de las 0:00 hrs abonará \$600 en concepto de mesa de postre, fin de fiesta y Bebidas Alcohólicas*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US







15 de agosto de 2019

Cliente:  
Fecha de evento:  
Cantidad de Invitados:  
Teléfono:  
Email:  
Lugar:

## MENÚ FINGER FOOD

### FINGER FOOD FRIOS

**Una excelente alternativa para eventos sin tantas estructuras. Fingers Fríos y Calientes con variedad de estaciones a elección en la recepción. La ventaja de este tipo de Menú es que se puede adaptar a tu medida.**

- > *Cookie de Sésamo con Salmón Ahumado y Queso Crema*
- > *Gravlax de Salmón con maracuyá y crocante de puerro*
- > *Mix de Quesos sobre cookie silvestre.*
- > *Cono de ensalada Caesar.*
- > *Bocado de Queso Brie agridulce.*
- > *Masa briséé con Camarones y Guacamol*
- > *Brusqueta de pate casero y polvo de almendras*

### FINGER FOOD CALIENTES

- > *Pincho de Langostino con mayonesa de curry*
- > *Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero.*
- > *Bohio de Queso con Chutney de Cebolla*
- > *Empanadita Frita con concasé de tomate*
- > *Satay de morcilla con verdeo.*
- > *Pincho Chicken Bacon*
- > *Sorrentino Frito con Crema Azul*

## ESTACIONES

**1 Estación o Isla cada 50 personas para darle color y variedad al evento. Ambientamos las mesas según la opción elegida para que además de rico se vea lindo.**

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





### Estación Mex& Juana

- > *Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes.*
- > *Relleno de Fajitas de Pollo agridulce.*
- > *Relleno de tacos de carne.*
- > *Clásico Guacamole, Salsa Cheddar, Nachos y salsa picante*

### Estación a las Brasas (presentado en braseros de disco de arado)

- > *Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce.*
- > *Mix de achuras.*
- > *Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero.*
- > *Bocado de ternera.*
- > *Verduras asadas.*
- > *Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva.*

### Estación Gramajo

- > *Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso mozzarella, jamón cocido, arvejas y lluvia de papas pay.*

### Estación Fresca & Natural

- > *De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie. Acompañado con vinagreta de limón*
- > *Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella. Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta.*
- > *Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta*
- > *Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado*
- > *Jugo de pomelo con rodajas de naranja*

### Estación La Crepería

- > *Crepe de 4 quesos con cebollas caramelizada*
- > *Crepe Capresse, verde con tomate y queso*

### Estación Italiana

- > *Ravioles de Verdura con crema de hongos*
- > *Penne Rigatte con salsa parisienne*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





> *Queso parmesano rayado*

> *Panes saborizados*

### **Estación Pernil**

> *Pernil de Cerdo o de Ternera*

> *Salsas y Aderezos*

> *Figacitas de manteca*

### **Estación de Mar**

> *Paella Valenciana con Langostinos, Camarones, Calamares, Mejillones,*

### **OPCIONALES**

#### **Estación Pampeana**

> *Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul).*

> *Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado).*

> *Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada).*

> *Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos negros).*

*Adicional \$60 por persona*

#### **Estación Noruega**

> *Gravlax de Salmón en manteca de eneldo, presentado en sashimis*

> *Ceviche blanco*

> *Ceviche rosado*

> *Crocante de Rabas*

*Adicional \$75 por persona*

#### **Estación Sushi**

> *Nigiri pescado blanco y Salmón,*

> *New york Roll (Salmón, Queso, Palta)*

> *California Roll (Kanikama y Palta)*

> *Roll Soft Salmón (Salmón cocido, verdeo y Queso).*

*Adicional \$100 por persona*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## PRINCIPAL EN CAZUELA CASERA

**A la hora del plato principal van a llegar las riquísimas cazuelas que se pueden servir en Livings, Parados o en Mesas para los más grandes. Una alternativa muy práctica y dinámica**

- > PulledPork - "Bondiola Braseada con BBQ sobre batatas crocantes"
- > Pollo al Curry - "Pollo cocido en salsa de curry sobre papas crocantes"
- > Goulash - "Clásico ragout húngaro de ternera sobre papas crocantes"
- > Humita - "Clásica cazuela nortea de choclo, calabaza y queso fresco con maíz crocante"

## POSTRE

**El postre se sirve de una forma tan practica que lo podés comer donde quieras. Exquisitas opciones preparados en el momento por nuestros Chefs Pasteleros.**

- > Brownie de chocolate con helado de crema, culis de moras sobre colchón de dulce de leche
- > Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues
- > Vaso de Banana Split, helado de dulce de leche, merenguitos, banana fresca y chips de banana
- > Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos.

## BEBIDAS

**Mesa de Bebidas Frías dispuestas durante todo el evento.**

- > Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola).
- > Jugo de Naranja Citric.
- > Agua con y sin gas.

## ISLA DE CAFÉ

**Posterior al Postre se inaugura la Mesa de Café, con variedad de infusiones y bocadito dulces o petitfours. Consulte por nuestras opciones de Café Expresso.**

- > Servicio de cafetería – consultar Adicional Nespresso
- > Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Te frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo, Té común).
- > Variedad de Bocaditos Dulces: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez.

## MESA DE DULCES

**Nuestra famosa Mesa de Dulces con Variedad de Tortas, Fingers Dulces, Helados, Panqueques... todo elaborado con mucho amor y dedicación.**

**Variedad de tortas:**



- > *Lemon pie.*
- > *Chocotorta*
- > *Torta brownie con merengue.*
- > *Torta Cheese-cake maracuyá.*
- > *Torta Rogel*
- > *Torta Mousse de Chocolate*
- > *Torta Key-lime pie*

### **Sweet-Fingers:**

- > *Shots de Cheesecake*
- > *Shots de Mousse de Chocolate con Naranja*
- > *Shots de tiramisú.*
- > *Shots de Key Lime Pie*
- > *Finger de Frutilla*
- > *Finger de brownie*
- > *Finger de Lemon*
- > *Mini rogel*
- > *Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas).*
- > *Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana.*
- > *Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche.*

## **FIN DE FIESTA**

***¡Pizzas caseritas y crocantes de varios gustos para despedirse con la panza llena y el corazón contento!***

- > *Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Capresse.*

## **MENU ESPECIAL**

***Disponemos de Menus especialmente diseñados para aquellos que tengan algún tipo de preferencia o condición.***

- > *Vegetariano: Lasagna vegetariana.*
- > *Celíacos: Platos apto TACC.*
- > *Vegano: Ensalada vegana (mix de vegetales).*
- > *Infantil: Chickenfingers con papas cuña.*

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US





## BARRA SUPER PREMIUM + VINO Y CHAMPAGNE

### Los Arboles Navarro Correas

- > Los Árboles Malbec
- > Los Árboles Chardonnay
- > Navarro Correas Extra brut para Brindis

- **Quilmes:** Porrones Cerveza
- **Fernet:** Fernet Branca
- **Cuba Libre:** Ron Havana
- **Mojito:** Ron Havana
- **Caipi:** Ron Havana
- **Caipi:** Vodka Smirnoff
- **Caipi Maracuyá:** Vodka Smirnoff
- **Capi:** Campari
- **Gin Tonic:** Gin Gordon
- **Gin Tonic Pepino:** Gin Gordon
- **Julep:** Gancia
- **Julep:** Cynar
- **Campari con Naranja**
- **Spritz:** Aperol
- **Tequila:** El Jimador
- **Whisky con hielo:** J&B

### Consultar Adicionales:

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| - Porrón Miller, Stella; Heineken: | \$32  |
| - Porrón Grolsh                    | \$45  |
| - Patagonia Tirada                 | \$120 |
| - Vodka Absolut:                   | \$140 |
| - Gin Bombay:                      | \$120 |
| - Jagermaister:                    | \$80  |
| - Johnny Walker Red Label:         | \$75  |
| - Tequila Jose Cuervo:             | \$40  |





## PRESUPUESTO INCLUYE

- > *FingerFood Frío.*
- > *FingerFood Caliente.*
- > *Estaciones temáticas.*
- > *Principal en Cazuelas.*
- > *Postre.*
- > *Mesa Dulce.*
- > *Fin de Fiesta.*
- > *Bebidas Sin Alcohol.*
- > *Isla de Cafetería.*
- > *Supervisión de todo el Evento.*
- > *Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes.*
- > *Maitre Principal.*
- > *Servicio de 1 Mozo cada 10 Invitados.*
- > *Vajilla y Cristalería (no incluye vajilla y cristalería de mesa).*
- > *Mantelería (no incluye mantelería de mesa).*
- > *Mesas para el servicio y de apoyo.*
- > *Pan y mesa de acompañamiento.*

## PRECIO DEL SERVICIO

SERVICIO DEL CATERING + Barra Premium + Vino y Champagne

De 150 a 200	\$1930
De 200 a 250	\$1780
De 250 a 300	\$1740
De 300 a 350	\$1680
Más de 350	\$1650

CALL US

T.(011) 5238-6410

ONLINE

INFO@TEIST.COM.AR / WWW.TEIST.COM.AR

JOIN US



