



MALCOLM

CATERING 



-  **CLIENTE** SAN ISIDRO PARK
-  **FECHA**
-  **INVITADOS** + 150 PERSONAS
-  **LUGAR** SAN ISIDRO PARK
-  **EVENTO** CASAMIENTO

RECEPCION

BANDEJEADO DURANTE LA RECEPCION EN BANDEJAS DE DISEÑO



MONTADITOS FRIOS

CEVICHE DE SALMON ROSADO

GRAMAJOS BABE (Revueltitos de gramajo con papas pai)

MINI BAGELS DE SALMON AHUMADO CON QUESO CREMA Y CIBOULLETTE

BRUSQUETA DE QUESO BRIE & MERMELADA DE REMOLACHA

SCON DE PARMESANO CON MOUSSE DE JAMON CRUDO

CHUTNEY DE PERAS Y NUECES SOBRE SABLEÉ CON QUESO AZUL,

CARIBEAN SALAD (kanikama, camarones y palmitos)



MONTADITOS CALIENTES

HAMBURGUESITAS CON CHEDDAR Y BBQ SOUCE

MINI QUICHE LORRAINE

EMPANADITAS SALTEÑAS DE CARNE CON SALSA CRIOLLA

WRAPS DE POLLO CROCANTE, RUCULA QUESO CREMA & TOMATES

SECOS

PHILOS DE ESPINACA



PINCHOS

PINCHOS MEDITERRÁNEOS (Cherry, Boconccino Y Albahaca / Olivas / Jamón Crudo)

PINCHOS DE LOMO & BACON

TEMPURA DE LANGOSTINOS CON SALSA AGRIDULCE

CHIKEN FINGERS CON HONEY MUSTARD

SORRENTINOS CROCANTES DE MUZZARELLA & JAMON



SUSHI

CON SALSA DE SOJA, WASABI Y PALITOS CHINOS, BANDEJEADO

SASHIMI Piezas de salmón / NEW YORK ROLL salmón rosado fresco – pepino japonés y palta / PHILADELFA salmón ahumado con queso /

MAKI arrollado de arroz con salmón rosado fresco / NIGIRIS Bocaditos de arroz cubiertos de Salmón Rosado

MESAS PUNTUALES

INCLUIDAS UNA CADA 80 PERSONAS

QUESOS & FIAMBRES

PATA DE JAMON CRUDO FILETEADA A LA VISTA CON VARIEDAD DE QUESOS Y FIAMBRES (QUESO BRIE –A LA PIMIENTA – PATEGRAS – QUESO AZUL – AHUMADO – SALAMINES) , PANES SABORIZADOS, GRISINES DE QUESO, TOSTADAS Y DIPS DE QUESO CREMA Y CIBOULETTE, MOUSSE DE ROQUEFORT – JAMON CRUDO .

CRIOLLA

PROVOLETA – CHORICITOS CRIOLLOS – MOLLEJAS – MATAMBRITO DE CERDO SERVIDO CON VARIEDAD DE PANES, CRIOLLA, CHIMICHURRI Y CEBOLLAS CARMELIZADAS

MEXICAN

FAJITAS DE LOMO Y POLLO SOBRE TACOS DE MAIZ CASEROS
NACHOS COM GUACAMOLE, FILETO CON CHILI Y QUESO CREMA CON LIMON

PERUANA

LOMO SALTADO con cebolla de verdeo, gajos de tomates naturales y papas cuña. / AJI DE GALLINA ACOMPAÑADO CON ARROZ BLANCO con dips de crema de espinacas, de choclo y huancaína.

MEDITERRANEA

PAELLA A DE MARISCOS (CAMARONES, MEJILLONES, CALAMARES, LANGOSTINOS, MERO) TORTILLAS ESPAÑOLAS

CARNES BRASEADAS

BONDIOLA & COLITA DE CUADRIL EN COCCION LENTA FILETEADAS A LA VISTA CON DISTINTOS PANES CASEROS Y SALSA AGRIDULCE – CHIMICHURRY – CRIOLLA - CEBOLLAS AL MALBEC

ITALIAN PASTAS

ÑOQUIS DE PAPA E CON BOLOGNESA / RAVIOLES VERDES CON SUAVE SALSA DE CUATRO QUESOS (GRUYER, ROQUEFORT, PARMESANO Y FONTINA) / CREPPES DE CALABAZA, MUZZARELLA Y CHOCLO CON CREMA DE CHAMPIGNONES.

CHINESSE FOOD

CHOP SUEY DE LOMO / POLLO CON ALMENDRAS ACOMPAÑADO DE SALSA AGRIDULCE, SOJA Y PALITOS CHINOS

PLATO PRINCIPAL

OPCION 1



PLATO PRINCIPAL UNA OPCION A ELECCIÓN

LOMO MALBEC & BACON

MEDALLÓN DE LOMO ENVUELTO EN PANCETA, REDUCCIÓN DE MALBEC,
CON SALTEADO DE VEGETALES Y PAPA SUIZA. (ADICIONAL \$29)

PETER'S CHICKEN

POLLO RELLENO CON MOUSSE DE PUERROS, JAMÓN, MUZZARELLA EN
SALSA A BASE DE PANCETA, ESPINACAS CUATRO QUESOS Y PAPA RÖESTI .

BRASEADO DE OJO BIFE

OJO DE BIFE BRASEADO AL OPORTO Y PORTOBELLOS, ENSALADA DE
RÚCULA, QUESO BRIE Y TOMATES SECOS CON REDUCCIÓN DE ACETO Y
PAPA SUIZA.

BBQ RIBBS

BBQ RIBBS CON PAPA HASSELBACK Y COLESLAW.

BONDIOLA DE CERDO

BONDIOLITAS EN SALSA DE ACETO Y MIEL, PURÉ DE BATATAS
CAMELIZADAS Y SOUFLÉ DE CALABAZA GRATINADO.

COMO EN CASA

CLASICAS MILANESAS DE PACETO , CAZUELA DE PAPAS BRAVAS Y HUEVO
FRITO, ENSALDA RUCULA, TOMATES CONFITADOS Y CEBOLLA MORADA.

OPCION 2



STAND UP

SERVICIO STAN UP (VARIEDAD DE MENU ESTILO BUFFET) O 2 OPCIONES
BANDEJEADAS

RINCON CLASICO

LOMO MALBEC en reducción de salsa Malbec con papa Roesti Baby
POLLO A LAS TRES MOSTAZAS (rosa, verde y Dijón) Bocadoitos de pollo en
salsa de tres mostazas con con papas dauphine.

ITALIAN PASTAS

ÑOQUIS de espinaca en suave salsa de cuatro quesos (Gruyer,
Roquefort, parmesano y Fontina) / RAVIOLES DE RICOTTA y parmesano
en salsa de la Huerta/ CREPITOS DE CALABAZA y choclo con salsa de
Champignonnes.

RINCON TRADICIONAL

BRASEADO DE OJO DE BIFE, salsa de hongos y portobellos con papas al
romero y ensalada de rúcula, queso brie y tomates secos.
POLLO PETER'S Cubos de pollo en Salsa Peter's y Risotto con salteado
de verduras y vino blanco.

RINCON AMERICANO

BBQ RIBBS, papas con cheddar y crocante de panceta con ensalada
coleslaw.
PHILLY DE BONDIOLA con puré de batatas caramelizado.



POSTRE

POSTRE & CAFE

UNA OPCION A ELECCIÓN

MARQUISSÉ DE CHOCOLATE

MARQUISSÉ DE CHOCOLATE CON CREMA CHANTILLY, HELADO DE FRAMBUESA E HILOS DE CHOCOLATE.

COPA OREO

OREOS, MERENGUITOS, HELADO DE CHOCOLATE, SALSA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE.

BANANA BREAD

BUDÍN DE BANANA, HELADO DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE Y NUECES.

CRUMBLE DE MANZANA

CON HELADO DE CREMA Y SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE.

IMPERIAL DE FRUTOS ROJOS

MERENGUITOS, CREMA, FRUTILLAS, HELADO DE CREMA Y FRUTOS ROJOS.

PASION DE MARACUYA

BROWNIES , MERENGUITOS, DULCE DE LECHE, HELADO DE MARACUYÁ CON SALSA DE NARANJA

MENU ESPECIALES

Contamos con menu especiales para celíacos, diabéticos, vegetarianos



MESA DE POSTRES

MESA DE TORTAS & TARTAS

TARTA DE FRUTILLA - TARTA MANZANA - CHEESECAKE DE MARACUYA - HAVANETTE DE CHOCOLATE BLANCO - LEMON PIE - CHEESE CAKE CON FRUTOS DEL BOSQUE - HAVANETTE DE CHOCOLATE NEGRO - TORTA DE MOUSSE DE DULCE DE LECHE - CHOCOTORTA - OREOTORTA - TORTA DE BROWNIE - MARQUISSÉ DE CHOCOLATE - ROGEL - ALPINA

HELADOS & PANQUEQUES

BOCHITAS DE HELADOS DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE Y FRUTILLA CON SALSAS DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE Y FRUTOS ROJOS
PANQUEQUES
PANQUEQUES RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON HILOS DE CHOCOLATE

FRUTAS & DULCES

FRUTAS FRESCAS DE ESTACION - BROCHETTE DE FRUTAS
SHOTS INDIVIDUALES: MOUSSE DE DULCE DE LECHE - MOUSSE DE CHOCOLATE - MINI IMPERIALES - CUPCAKES- POPS

TORTA DE CASAMIENTO (1 a elección)

ROSE CAKE / BIZCOCUHELO / ROGEL CON BOUQUET
TORTAS ESPECIALES (SE COTIZAN APARTE)



FIN DE FIESTA

UNO A ELECCION

PIZZAS

VARIEDAD DE PIZZAS CROCANTES Y FINITAS DE DISTINTOS GUSTOS.

PERNIL DE CERDO

FILLETEADO A LA VISTA CON PANCITOS CASEROS Y SALSAS.

MINI HAMBURGUESAS

MINI HAMBURGUESAS CON QUESO CHEDDAR Y SALSA DE BBQ.

SHOW DE PANCHOS

PANCHOS ALEMANES PAPAS PAI, DIFERENTES SALSAS, MOSTAZA, KETCHUP, MAYONESA

PHILY DE BONDIOLA

SÁNDWICH DE BONDIOLA DESMECHADA CON CEBOLLAS CAMELIZADAS Y QUESO CHEDDAR.



BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS (LINEA COCA COLA)

JUGO NARANJA

AGUA CON GAS

AGUA SIN GAS



VINOS & CHAMPAGNE



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

Champagne Finca la Linda Extra Brut
Finca La Linda Malbec
Finca La Linda Chardonnay

CONSULTAR POR OTRAS OPCIONES DISPONIBLES



BARRA PREMIUM

BARCODE
BARRAS PARA EVENTOS

Daiquiris Frutales – Caipiroska - Caipiroska De Maracuyá – Negroni -
CervezaPorron – Amaretto Sour - Cuba Libre - Cynar Julep - Fernet Cola -
Destornillador - Whisky - Whiscola – Gin Tonic - Mojito

Fernet Branca



CAMPARI



BEEFEATER



PROPUESTA

PRESUPUESTO INCLUYE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

RECEPCION

MONTADITOS FRIOS Y CALIENTES - PINCHOS – SUSHI

MESAS PUNTUALES DEL COCKTAIL

PLATO PRINCIPAL & POSTRE

CAFÉ CON BOCADITOS

MESA DE POSTRES Y TORTA DE CASAMIENTO

FIN DE FIESTA

VAJILLA COMPLETA , MANTELERIA & FUNDAS SILLAS

BEBIDAS ALCOHILICAS Y BARRA PREMIUM

PERSONAL Supervisor – Maitre – Camareras (1 Cada 10) – Jefe De

Cocina – Ayudantes - Recepcionistas

POR PERSONA: \$ 1.800 + IVA

ENERO – JUNIO 2019

POR PERSONA: \$ 2.110 + IVA

JULIO – DICIEMBRE 2019



MENU PARA CHICOS

MILANESITAS CON PURE DE PAPAS – NOQUIS CON SALSA ROSA -
PATITAS DE POLLO CON CARITAS DE PAPAS Y SALSA BBQ
50% DEL VALOR DEL CUBIERTO



INVITADOS A BAILAR

DE LA LISTA DE INVITADOS DESPUES DE LA COMIDA SE BONIFICARA EL 30
% EN CONCEPTO DE MESA DE POSTRES, FIN DE FIESTA Y BARRA. EL RESTO
ABONA:

POR PERSONA: \$ 410 + IVA



CONDICIONES GENERALES

INCIDENCIA EN EL PRECIO

Cada presupuesto esta basado en la fecha en que se lleva a cabo el evento, el salón donde se realiza, y la cantidad de invitados detallada en el mismo. Si por alguna razón alguno de estos puntos se modifica, el costo del servicio probablemente se vea modificado.

FORMA DE PAGO

Hasta el 30% al contratar el servicio. El saldo deberá abonarse 7 días antes del evento. El pago de la seña en el momento de la contratación, reserva la fecha del evento.

DURACIÓN DEL SERVICIO

La contratación de nuestro servicio contempla 12 hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 8 hs. de atención durante el evento + 4hs. de armado y desarme. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado se deberá abonar un extra por persona.



UPGRADE

CONSULTAR OPCIONES Y VALORES



ISLA DE SUSHI



ISLA DE PESCADOS & MARISCOS



LIMONADA BIKE



GUAPA LETAS STAND



CAFÉ EXPRES



MESAS Y SILLAS

m
MALCOLM
CATERING

MUCHAS GRACIAS



 @malcolmcatering

 MalcolmCatering

www.malcolmcatering.com.ar