

La Buena Cazuela



CATERING



ENTRADA: Tablas de quesos y fiambres

- Queso Danbo,
- queso Pategras,
- untable hierbas,
- jamón cocido,
- bondiola de cerdo,
- leberwurst,
- salame milán,
- aceitunas (negras y verdes)
- tomatitos cherry,
- panes saborizados.



CAZUELAS (hasta 50 personas: 2 a elección / + de 50: 3 a elección)

Pollo al curry

Daditos de pollo con crema de curry.



Pollo del bosque

Cubitos de pollo con cebollas caramelizadas, zanahorias y champiñones.



Pollo al verdeo

Cubitos de pollo con crema de verdeo.



Cazuela de ñoquis

- vegetarianos (salsa de vegetales y hongos)
ó
- boloñesa



CAZUELAS (hasta 50 personas: 2 a elección / + de 50: 3 a elección)

Strogonoff de ternera

Con crema y champiñones.



Goulash

Clásico guiso de la cocina húngara. Se acompaña con Spaetzle.



Bondiola con mostaza y miel

Daditos de bondiola de cerdo con salsa de mostaza y miel.



Cerdo Oriental

Daditos de cerdo, morrón rojo, verdeo, zanahoria y jengibre.



ACOMPAÑAMIENTOS

- Arroz Pilaf
- Puré de papas
- Papas rústicas (horneadas con piel)
- Batatas al horno

■ Entrada + cazuelas ————— \$ 490.00

APOYO DE RECEPCIÓN

■ **Empanadas:**

Carne,
jamón y queso.

\$ 80.00

■ **Pinchos Tandoori:**

Pinchos de pollo en salsa hindú (se acompañan con batatitas glaseadas).

\$ 80.00



PERNIL

- 1 Pernil de cerdo + 60 figazas + 2 salsas (mayonesa provenzal, chimichurri)

\$ 2700.00
(por pernil)

- 1 Pernil de cerdo + 120 figazas + 4 salsas (salsa criolla, mayonesa, mayonesa provenzal, mostaza y miel, salsa barbacoa, chimichurri)

\$ 4600.00
(por pernil)



POSTRE (1 a elección)

- Volcán: de dulce de leche con helado de crema y salsa de chocolate.

\$ 98.00

- Copa Patagonia: helado de crema con salsa de frutos del bosque, merengue y salsa de chocolate.

\$ 98.00



BARRA DE HELADOS (elaboración propia)

(hasta 50 personas: 3 sabores a elección / + de 50: 6 sabores)

SABORES:

- Americana,
- banana split,
- chocolate,
- dulce de leche,
- frutilla a la crema,
- mousse de limón.

TOPPINGS:

- chips de chocolate,
- rocklets,
- nueces,
- garrapiñada,
- mantecol,
- merengues.

SALSAS:

- frutos rojos,
- chocolate,
- dulce de leche.

\$ 137.00



CASCADA DE CHOCOLATE

se acompaña con:

- Frutas de estación,
- obleas,
- turrone,
- cubanitos rellenos con dulce de leche.

\$ 140.00



MESA DULCE

Café, variedades de te, leche, masas secas,
y cuadrados dulces:

- Brownie
- frutillas
- manzana.
- ricota.

\$187.00



BEBIDAS

- Sólo gaseosas
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite y agua sin gas. \$ 190.00

- Gaseosas y Cerveza Heineken. \$ 246.00



Los precios son por persona (sólo el perrnil se ofrece por unidad).
NO INCLUYEN IVA.

El servicio tiene una duración de 3 horas.

Llegamos antes para instalar anafes y preparar todo.

Incluye camareras y cocinero. Para las bebidas llevamos vajilla de vidrio y hielo (se cobran las roturas, \$55 cada vaso). Enviamos personal para las barras. La barra es autoservicio. En caso de contratar mesa dulce y/ó cascada de chocolate, el servicio se extiende una hora más.

Hay un adicional por conceptos de traslado.

Se toma la reserva con un 30% por adelantado.

Una vez concretada la reserva, este presupuesto tiene una vigencia de 30 días.

Probá también:



www.pizzabrossa.com.ar



www.pastamia.com.ar



www.tacorico.com.ar



www.perrnilparty.com.ar