



CATERING & EVENTOS



PRESUP. CASAMIENTOS / CUMPLEAÑOS DE 15

Contratación: Mediante un contrato (*mínimo 15 días*).

Recepción extendida

- Sanwiches de miga de pimiento rojo - primavera - huevo - ananá - palmito .
- Empanaditas de copetín carne, pollo, verdura, jamón y queso.
- Brusquetas capresse, Rúcula con jamón crudo.
- Pinchos primavera, rúcula y capresse.
- Humberto Canalé "Blush".
- Coca cola, fanta, sprite / Agua Nuestra Patagonia.
- Levite Naranja y pomelo.
- Hielo.

Entrada

1. Arrollado de pollo con ensalada rusa.
2. Tabla de fiambres y quesos (Quesos Holanda, pategras, roquefort, bondiola, jamón crudo, longaniza Española, salame criollo, jamón cocido, mortadela bocha, aceitunas negras y verdes).
3. Vitel toné con Mix de hojas verdes con cherry.
4. Tabla de Empanadas carne, pollo y verdura.
5. Brochetas de carne, pollo y cerdo. Con verduras.

Principal (Elegir una opción)

1. Sorrentinos de mozzarella y jamón con salsa bolognesa y blanca. Queso parmesano.
2. Pernil de ternera con salsa champignon y papas a la crema.
3. Asado, vacío, matambre, muslo de pollo, chorizo, morcilla, ensalada rusa, mixta, salsa criolla y chimichurri. Pan.
4. Ojo de Bife con verduras grilladas.
5. Lomo a la pimienta y verduras rústicas a la provenzal.

Postre (Elegir una opción)

1. Cazata con salsa Charlotte.
2. Almendrado con coulis de frutos rojos.
3. Bombón escocés.
4. Copa de fruta de estación y porción de frutos rojos helada con salsa Charlotte.
5. Porción de brownie y americana con coulis de frambuesa.



SGTO. CABRAL 1499, NEUQUÉN

T. (0299) 4 42 05 71
T. (0299) 156 373971
M. ventas@inakicatering.com



www.inakicatering.com



Iñaki Catering & Eventos

Bebida en cena

- Línea Coca cola, Fanta, Sprite. Zero.
- Agua mineral.
- Levite naranja y pomelo.
- Bodega Humberto Canalé / Marcus / Intimo / Malbec y Sauvignon Blanc.
- Bodega Callia / Malbec y Sauvignon Blanc.
- Bodega Salentein / Malbec y Sauvignon Blanc.
- Bodega Navarro Correas / Malbec y Sauvignon Blanc.

Barra de tragos libre

- Fernet Branca – Gancia Americano.
- Daiquiri durazno, frutilla.
- Cerveza “Quilmes y Imperial”.

“Brindis”

- Bodega Las Delicias Sidra Flor del Manzano / Sidra método Champagne.
- Bodega Familia Schroeder Champagne “Deseado”.
- Bodega Humberto Canalé Extra Brut.

Coffee

Café, Té varios sabores, leche, azúcar y edulcorante. Bocaditos dulces y masas secas.

Fin de Fiesta

1. Panchos y aderezos.
2. Medialunas de jamón y queso.
3. Pizeta especial, napolitana, margarita.
4. Pernil de ternera con salsas criolla, provenzal, portuguesa, roquefort, pimientos rojos con aceituna.

El Servicio de Iñaki Catering & Eventos incluye:

- Cristalería, mantelería y vajilla.
- Personal: Cocinero - Ayudante de cocina - Asador - Ayudante / cada 25 comensales 1 camarero - 1 Maître coordinador.
- Recepción de los invitados, armado y desarmado del salón.
- Coordinación integral del evento.

Finalización del evento 6:00 a.m.

*Nota: Dentro de la cotización NO está incluido el pago de SADAIC y ADICAPIF.
El presupuesto se congela una vez realizada la seña del 30 % del total del evento.*



SGTO. CABRAL 1499, NEUQUÉN

T. (0299) 4 42 05 71
T. (0299) 156 373971
M.ventas@inakicatering.com



www.inakicatering.com



Iñaki Catering & Eventos