



Organización de Eventos & Catering

Gonzalo E. Manzano

Organización Integral del Evento.

Somos una empresa dedicada a la organización integral de eventos, Cocina nacional e internacional.

Nuestro principal objetivo es cumplir con todas las necesidades de quienes confían en nuestro trabajo dando la mejor atención y asesoramiento.

Contamos con un excelente y variado servicio manejado por Chef y personal especializado, cuidando siempre cada detalle y con responsabilidad para superar las expectativas de nuestros clientes.

Gonzalo E. Manzano

Chef / Asesor y docente gastronómico

1562728970



Organización de Eventos & Catering
Gonzalo E. Manzano
Organización Integral del Evento.

Presupuesto Evento 9hs.

Menú

Recepción

Pernil de cerdo (Opcional como Recepción o Final de evento).

- Cocción a fuego lento, adobado con 12 hierbas, líquidos (coñac, cervezas y vinos previamente macerados por 1 2hs).
- Con variedad de panes: sésamo, amapola, chía e integral.
- Acompañado por salsa de vegetales, berenjena y tártara

En caso de elegir la opción como recepción, la acompañan 6 piezas detalladas a continuación



Piezas a elegir (6 variedades)

- Canapé en pan blanco a base de Jamón, apio, roquefort, nuez, crema y manteca.
- Canapé en pan blanco a base de Mayonesa, anchoas, huevo, crema, queso sardo y fontina
- Canapé en pan blanco Caprese (tomate, mozzarella y albahaca fresca).
- Canapé en pan blanco de Salmon, queso crema y tomate cherry.
- Canapé en pan negro a base de Mayonesa de atún, pickles, y aceituna negra.
- Canapé en pan negro de Lebevurst, aceituna verde y ají morrón rojo macerado.



Consultar variedades y otras opciones de canapé.

- Bruschetta a base de pan de campo tostado de Jamón crudo, rúcula, oliva y parmesano.
- Bruschetta base de pan de campo tostado de Palta , guacamole, limón, oliva y tomate al oreganato. ,
- Bruschetta a base de pan de campo tostado de Champiñón a la crema con queso gratinado.
- Bruschetta de langostinos, jamón crudo, albahaca, ricota, mayonesa de zanahoria, ajo y oliva.
- Bruschetta de mariscos en su salsa con cebolla dulce albahaca, oliva y limón.
- Bruschetta de mejillones al ajillo con colchón de hojas verdes y aderezo a base de mostaza Dijon.



Consultar variedades y otras opciones de Bruschetta.

Consulte por modificaciones del menú con platos nacionales e internacionales a elección.

- Bruschetta base de pan de campo tostado de Ananá y jamón natural.
- Bruschetta a base de pan de campo tostado de jamón crudo con melón.
- **Consultar variedades y otras opciones de Bruschetta.**
- Pinchos de Queso tybo, longaniza, jamón, aceituna verde y tomate cherry.
- Pinchos de fiambres.
- Pinchos de jamón crudo, ananá, aceitunas verdes y negras
- Pinchos de tomate cherry, mozzarella, albahaca y oliva
- Pincho de pepinos, jamón al natural y queso tybo.
- Pinchos langostinos panceta, mostaza de Dijon y albahaca.
- Pinchos de salmón, ají verde, ají rojo, tomate al oreganato
 - **Consultar variedades y otras opciones de Pinchos.**
- Shots de pasta de aceitunas verdes y tomate cherry.
- Shots de pasta caesar con croûtons.
- Shot de crema de vegetales con pollo y panceta
- Shot de variedad de quesos macerados, aceitunas y nueces
 - **Consultar variedades y otras opciones de Shots.**
- Tartaletas de pate de foie a la crema de aceitunas verdes.
- Tartaletas de humita con aceitunas negras.
 - **Consultar variedades y otras opciones de Tartaletas.**
- Saladitos de hojaldre de espinaca, vegetales y queso fresco.
- Saladitos de hojaldre de calabacín y queso fundido.
 - **Consultar variedades y otras opciones de Saladitos.**
- Volován de hojaldre de calamar con queso blanco y ciboulette
- Volován de hojaldre de atún, huevo y mayonesa a la albahaca.
 - **Consultar variedades y otras opciones de Volován.**
- Envuelto de Viena con parmesano gratinado a base de mostaza, Mini albóndigas de carne, Medialunas con jamón y queso. Fosforitos con jamón y queso, Sacramentos con jamón y queso, Chips con jamón y queso, Empanaditas de carne cortada a cuchillo, Canastitas de pollo al curry, Figaza de peceto a la criolla, Caserito oreganato, Lengua a la vinagreta, Pan saborizado con orégano.
 - **Consultar variedades y otras opciones.**



Isla de Fiambres y Quesos

- Variedad de fiambres (jamón cocido, jamón crudo, bondiola, longaniza, lomito y sopresatta).

Tabla de Quesos

- Variedad de quesos (sardo, tybo, roquefort y pategras)

Cazuela (1 a elección)

- Cazuela de calamar
- Cazuela de bondiola de cerdo a la manzana con calabaza gratinada.
- Cazuela de riñoncito al vino blanco con papas rusticas.
- Cazuela de pollo al curry con papas españolas
- Arroz valenciano con mariscos.
- Chow fan de carne o pollo con vegetales
- Salchichas Viena de copetín con queso fundido y ciboulette.

- **Consultar variedades y otras opciones.**

Consulte por modificaciones del menú con platos nacionales e internacionales a elección

Primer Plato (1 a elección)

- Peceto a la mostaza con timbal de arroz pilaf
- Bondiola a la cerveza con zanahoria glaseada
- Lengua a la vinagreta con papas al oreganato.
- Mejillones a la provenzal.
- Langostinos al ajillo.
- Risotto de vegetales y champiñón (consultar por variedad de risotto)
- Arvejas a la manteca con tortilla española
- Chopp suey de vegetales, carne o pollo.
- Brochette mixto a elección con vegetales salteados
- Soufflé de brócoli vegetales salteados con jamón y queso.(soufflé de berenjena, coliflor , calabaza, zapallito , zucchini)
- Ensalada de palta langostinos palmitos.
- Ensalada de mollejas y peras con vinagreta de miel y sojas
- Crepes de verdura con salsa a elección.
- Lasaña mixta con salsa a elección.
- Canelones de ricota y picana a la pariesen
- A elección plato de la sección pastas (hoja 4)
 - **Consultar variedades y otras opciones.**

Segundo Plato (1 a elección)

- Cané de cerdo con papas rusticas.
- ¼ de pollo deshuesado con papas noisette.
- Suprema a la suiza con papas noisette.
- Ojo de bife al oporto con zanahoria glaseada
- Bondiola de cerdo con papas y batatas rusticas
- Pechito de cerdo con papas y batatas rusticas
- Ratatouille.
- Callos a la madrileña.
- Papilla valenciana tradicional.
- Parrillada completa.(según espacio físico del evento
- Mollejas con papines al romero
- **Consultar variedades y otras opciones.**

Salsas a elección:
A la ciruela
Al manzano
teriyaki
al oporto
al malbec
barbacoa
roquefort
cerveza negra
Salsa a la biglar
salsa a la pimienta negra
salsa a la pimienta verde
verdeo
champiñón
ajillo
mostaza
provenzal

- ***Consulte por modificaciones del menú con platos nacionales e internacionales a elección***

• **Variedad de pastas:**

- Ñoquis
- Ravioles de ricota, verdura o pollo
- Lasaña
- Canelones
- Tortellini
- Sorrentinos

- **Consultar variedades y otras opciones.**

Con salsa a elección: *

- Fileto
- Boloñesa
- Estofado de carne
- Estofado de pollo
- Bechamel
- 4 quesos
- Parisienne
- Al roquefort
- Scarparo
- Caprese
- Salsa mixta
- Salsa rosa
- Gran caruso
- Salsa mediterránea
- Pesto
- Salsa de puerros
- Salsa de camarones
- Crema de mariscos



Opción Niños (1 a elección)

- Patitas de pollo con puré de papas.
- Medallones de carne con papas noisette.
- Hamburguesa completa con papas fritas.
- Medallones de pollo con caritas de papas
- Variedad de milanesas con guarnición a elección

- **Consultar variedades y otras opciones.**



Postre (1 a elección)

- Helado tricolor.
- Helado almendrado Con charlotte.
- Frutas al chocolate
- Brownie con helado.
- Mousse de maracuyá
- Bombón suizo.
- Bombón escocés.
- Pastel de chocolate esponjoso.
- Mousse de chocolate
- Mousse de dulce de leche
- Tiramisú
- Tarta de limón
- Cheesecake

- **Consultar variedades y otras opciones.**

- ***Consulte por modificaciones del menú con platos nacionales e internacionales a elección***

Mesa Dulce (1 opción cada 10 , incluye shot individuales, copas y diferentes tamaños de piezas)

- Tarta frutal de durazno.
- Tarta frutal de ananá.
- Tarta frutal de frutilla.
- Tarta frutal de kiwi.
- Tarta frutal de cereza.
- Tarta de coco y dulce de leche.
- Tarta de ricota
- Selva negra.
- Molino.
- Balcarce.
- Torta copito (blanco o negro).
- Rogel
- Torta tentación.
- Pastafrola.
- Torta porteña
- Torta merengue.
- Chocotorta
- Mouse de chocolate.
- Cheesecake.
- Torta chajá
- Torta moka
- Cupcake
- Bomba de crema
- Masa finas y secas
- Brownie



Fin de Fiesta (1 a elección)

- locatelli de jamón y queso con jugo de naranja.
- Variedad de pizza con cerveza
- Medialunas con café con leche.
- Tostados de jamón y queso con jugo natural

Bebidas libres durante 9 hs del evento

- Gaseosa línea Pepsi
 - Agua mineral con y sin gas.
 - **Consultar variedades y otras opciones.**
- ***Consulte por modificaciones del menú con platos nacionales e internacionales a elección***



El SERVICIO INCLUYE:

- Personal de cocina
- Mozos y camareras
- Servicio de salón
- Vajilla completa
- Mantelería completa
- Cronograma del evento
- Organización integral del evento
- **CONSULTAR POR VARIEDAD DE SERVICIOS ADICIONALES PARA SU EVENTO**

Gonzalo E. Manzano

Chef / Asesor y docente gastronómico

1562728970

