




GONZALO LANÚS
CATERING BOUTIQUE



info@gonzalolanuscatering.com
Te: 4743-9950/4747 5646 Juan B. Justo 1258, Béccar.
www.gonzalolanuscatering.com





GONZALO LANÚS

CATERING BOUTIQUE

CLIENTE:

FECHA:

EVENTO:

LUGAR:

HORARIO:

INVITADOS (Pax):

FIESTA DE 15 – MENÚ FORMAL

COCKTAIL RECEPCIÓN

Recibimos a sus invitados con una variedad de bocados clásicos y gourmets; fríos y calientes; presentados de forma moderna e innovadora.



BOCADITOS FRIOS

INCLUIDOS:

- ⇒ Bruschettas de jamón crudo & queso gruyere.
- ⇒ Mini Cesar Salad (Lechuga arropollada, parmesano, croutones y dressing típico cesar).
- ⇒ Croston de pan de campo con vegetales grillados.
- ⇒ Focaccia con tapenade y tomates secos.
- ⇒ Zócalo de queso brie con praliné de almendras.
- ⇒ Tosti de boconccinos, cherry y albahaca con aceite verde.
- ⇒ Brise con pasta de almendras y chutney de zanahoria.

BOCADITOS CALIENTES

INCLUIDOS:

- ⇒ Chicken Fingers pollo con barbacoa.
- ⇒ "Fried" Bollinios de queso.
- ⇒ Canastitas capresse.
- ⇒ Mini empanadas fritas de jamón & queso.
- ⇒ Mini empanadas horneadas de pollo.
- ⇒ Mini empanadas norteñas de carne cortadas a cuchillo.
- ⇒ Mini pizzettas de muzzarella, cebollas caramelizadas y parmesano.
- ⇒ Mini cheese & bacon burgers
- ⇒ Mini panchos con pan de viena

ESTACIONES

INCLUIDO: 1 ESTACIÓN CADA 50 INVITADOS.

Estación Mejicana

- ⇒ Quesadillas de verdeo y queso crema.
- ⇒ Tacos de lomo, vegetales y cilantro **o** tacos de pollo al curry, vegetales y muzzarella fundida.
- ⇒ Nachos con salsa de queso cheddar.
- ⇒ Crudities de vegetales frescos (Apio, zanahoria y ajíes).
- ⇒ Dips: queso crema con ciboulette, guacamole, salsa roja y mexicana.

Estación Italiana

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Ñoquis de papa con salsa rosa.

Estación de Cazuelas

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- ⇒ Lomo Stroganoff: lomo sellado y cocido, crema y paprika. Acompanado con arroz pilaf.
- ⇒ Cubos de pollo y hongos, cocinados en la tpica salsa fricas de crema y champagne. Acompanado con arroz azafranado.
- ⇒ Bondiola de cerdo braseada a las tres mostazas (Grano, miel y djon, naranjas, miel y jengibre) con base de arroz yaman y vegetales grillados (Verdeo, morrón, cebolla morada y zucchini).

Estación de Perniles

Includa: 1 de las siguientes opciones a elección.

- ⇒ Pata de jamón crudo fileteado a la vista.

Servida con figazzas caseras.

- ⇒ Pernil de cerdo cocido en cerveza y azúcar negra.
- ⇒ Pernil vacuno (**Disponible solo para eventos con más de 300 invitados**).

Servidos con:

- Figazzas caseras.
- Salsas: mostaza y miel, criolla, chimichurri, mayonesa.
- Platinas: tomate al orégano, hojas verdes y moradas, cebollas caramelizadas

Estación de Cheese Burger.

- ⇒ Salsas: Mayo y ciboulette, criolla, mostaza y miel, chimichurri.

UPGRADE – OPCIONAL NO INCLUIDO:

- Papas Fritas - **\$10 por persona**
- Bacon - **\$10 por persona**

Estación de Chivitos Uruguayos y sus “Inserts”

- ⇒ Figazzas y Pletzalej.
- ⇒ Salsas: Mayo y ciboulette, criolla, mostaza y miel, chimichurri.
- ⇒ Inserts incluidos: Queso & cebollas caramelizadas.

UPGRADE - Inserts Extras NO INCLUIDOS (Opcional \$10,00 x persona c/u):

Morrones asados, panceta ahumada o pepinos agridulces.

PLATO PRINCIPAL

Propuestas clásicas de la gastronomía mundial con el toque especial de la cocina de autor.



Incluye 1 opción de menú para adultos y 1 opción de menú para los adolescentes a elegir dentro de las siguientes listas:

MENÚ ADULTOS

Opción 1

Patient Steak (Bife de la 6ta costilla en cocción lenta de 8 hs "Vacuum cooking") en reducción de Malbec, acompañado de Papa Rostie & Brotes de la Huerta.

Opción 2

Bondiola de cerdo marinada en salsa barbacoa, mix de batatas y papas rotas en manteca de hierbas, chutney de manzanas, virutas de zanahoria y tiernos brotes de la huerta.

Opción 3

Roll de ave relleno de vegetales en salsa crema de verdeo, acompañado de papas rostis o mil hojas de papas o papas españolas al romero y bouquet de hojas verdes.

Opción 4

Ribbs de cerdo laqueadas en salsa barbacoa acompañada de papa rellena (cheddar, queso crema y ciboullete) al estilo Kansas

MENÚ ADOLESCENTES

Opción 1

Crepes de ricota y verdura con salsa blanca.

Opción 2

Creppes de jamón y muzzarella en suave salsa de cuatro quesos

Opción 3

Milanesita de ternera con papas fritas o puré de papas.

Opción 4

Nuggets de pollo con papas fritas o puré de papas.

Opción 5

Hamburguesas de carne, pollo o cerdo con papas fritas.

POSTRE

Para terminar, una variedad de propuestas gourmet elaboradas por nuestro chef pastelero.



Incluye 1 opción de postre para los adultos y una opción de postre para los adolescentes a elegir de la siguiente lista.

ADULTOS

Postre 1: Babaroié de Maracuyá sobre colchón de brownie húmedo y su ganache de chocolate negro

Postre 2: Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos o de maracuyá

Postre 3: Apple crumble con crema helada y ganache de chocolate negro

Postre 4: Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (Grosellas, raspberry, frutillas silvestres, blueberry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema mascarpone y merengue seco italiano

Postre 5: Volcan de Chocolate con crema inglesa *** **Opcional** ***

ADOLESCENTES

Postre 1: Copa Oreo ***Opcional***

Postre 2: Helado de dos gustos con salsa tibia de dulce de leche o chocolate.

Postre 3: Brownie con helado de crema americana con salsa de dulce de leche caliente.

Postre 4: Torpedo en palito.

Postre 5: Panqueques de DDL y crema batida con ganache de chocolate negro

MESA DE TORTAS, POSTRES Y SHOW DE PANQUEQUES

TORTAS: 1 CADA 12 INVITADOS INCLUIDAS:

- ⇒ Havanette.
- ⇒ Torta mousse de chocolate.
- ⇒ Chocotorta.
- ⇒ Marquise con crema, dulce de leche o merengue italiano.
- ⇒ Rogel.
- ⇒ Tarta de coco.
- ⇒ Torta de Frutillas con Dulce de Leche.
- ⇒ Lemmon pie.
- ⇒ Lima pie.
- ⇒ Crocante de Manzana.
- ⇒ Tarté Tatín.
- ⇒ Torta de manzanas acarameladas
- ⇒ Shots con mousse de chocolate, dulce de leche, limón o frutillas
- ⇒ Cheese cake con frutos rojos o frutillas.
- ⇒ Cheese cake de naranjas.
- ⇒ Cheese cake de maracuyá.
- ⇒ Tiramisú.
- ⇒ Flan casero al caramelo en shots.
- ⇒ Isla flotante.
- ⇒ Pinxos de frutas de estación (Melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango).
- ⇒ Show de panqueques de dulce de lecha y manzana caramelizada flambeados servidos con bochas de helado de crema americana.
- ⇒ Minicakes y Cupcakes.
- ⇒ **Torta de Cumpleaños – BONIFICADA.**

FIN DE FIESTA

- ⇒ Show de pizzas caseras o Medialunas de jamón y queso.

**Consulte por otras opciones

DRINK FACTORY TEENS: BARRA DE TRAGOS SIN ALCOHOL



BARRA TEEN

. FROZENS: frutilla / durazno / tutti frutti

. MILKSHAKES: banana/ frutilla/ chocolate

. BORA BORA: ½ frozen banana+ ½ frozen de frutilla

. TROPICAL: anana+ granadina+ jugo de naranja con azúcar

. BATIDO DE LIMÓN: macerado de limón con sprite

. PRIMAVERA: naranja, pomelo, ananá, granadina.

. BRASILIA pomelo, granadina, sprite.

. DESTORNILLADOR: naranja +granadina

. GASEOSA: línea coca cola

El servicio Drink Factory incluye:

Bebida libre durante todo el evento.

Barras exclusivas, especialmente diseñadas.

(La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento)

Todos los insumos necesarios.

Vajilla de vidrio.

Personal capacitado: Barmans y Jefe de Barra.

Supervisor General.

www.drinkfactory.com.ar

NOTA: Drink Factory cobrará un seguro de \$5 por invitado por posibles roturas y/o daños. El saldo del mismo será reintegrado dentro de los 2 días hábiles después del evento



GONZALO LANÚS

PRESUPUESTO

LA PRESENTE PROPUESTA INCLUYE:

- Servicio de Catering Gonzalo Lanús Catering (Según lo aquí detallado).
- Barra libre de Bebidas sin Alcohol Línea Coca-Cola.
- Hielo y recipientes para enfriar.
- Servicio de mozos y ayudantes de Cocina
- 1 Coordinador General y 1 Maître cada 200 invitados.
- Servicio de Café y Té con chocolatitos.
- Mantelería y Vajilla (1 mantel x mesa redonda cada 10 personas)
- **Fundas para silla sin cargo**
- **Sillas TIFFANY sin cargo para mesa principal**

❖ Precio Servicio de Catering:

1900,00 + IVA por persona

(NO INCLUYE BARRA TEENS DRINK FACTORY)

❖ Precio Servicio de Catering + barra DF

2100,00 + IVA por persona

(INCLUYE SERVICIO DE CATERING Y BARRA TEENS DRINK FACTORY)

MENÚ PARA CHICOS (DE 4 A 10 AÑOS)

Se abonará el 50 % del valor del cubierto

Patitas de pollo con papas fritas - Milanesas con Puré - Ñoquis con salsa rosa.

MENÚS ESPECIALES



Consultar x menús especiales para CELIACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS

UPGRADES DISPONIBLES

BOCADITOS FRÍOS:

- ⇒ Shot de ceviche de salmón ahumado (Opcional \$ 10 por persona).
- ⇒ Rolls de crepe de salmón ahumado, queso crema con alcaparras y rúcula fresca.
- ⇒

BOCADITOS CALIENTES:

- ⇒ Tempura de langostinos en panko con salsa de maracuyá (Opcional \$ 15 por persona).
- ⇒ Cubos de provoleta ahumada a las finas hierbas. (Opcional \$ 10 por persona).
- ⇒ Philo rolls de champignones & parmesano y brie & sésamo. (Opcional \$ 5 por persona).

ESTACIONES Y BANDEJEOS ESPECIALES:

Desde los Fuegos - Opcional \$60,00 por persona

Directo de la parrilla, bandejeo de:

- a. Sandwichitos de mini chorizos.
- b. Matambrito de cerdo a la mostaza.
- c. Provoletas a las finas hierbas.
- d. Mollejititas crocantes al limón.

Estación Oriental – Opcional: \$150,00 por persona

- ⇒ Al wok (Servidos en cajitas chinas)

Incluye 1 de las siguientes opciones a elección:

- Chop suey de pollo con almendras y salsa de ostra.
- Salteado de lomo o camarones con vegetales chinos crocantes y salsa de soya.
- Chop suey de vegetales chinos crocantes con soya y cilantro.

- ⇒ Sushi Mix:

- Combinado de Salmón de Makis, Niguri, Rolls, Sashimis & Geishas
- Salsa de soja - agridulce - wasabi – jengibre

Estación Deli – Opcional: \$60,00 por persona.

- ⇒ Variedad de fiambres (Jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame, lomito ahumado, cantimpalo, leber).
- ⇒ Quesos duros, semis y blandos (De cabra, campo, gruyere, brie, camembert, azul, mar del plata).
- ⇒ Zuchinnis grillados con oliva.
- ⇒ Ajíes asados.
- ⇒ Aceitunas marinadas.

- ⇒ Frutos secos: almendras y nueces.
- ⇒ Fruta fresca de estación: higos y uvas.
- ⇒ Paneras rústicas con pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

Estación de Mar – Opcional: \$200,00 por persona.

Incluye:

- ⇒ Paquetito de rabas con su lima de aliño
- ⇒ Gravlax con crema fresca de eneldo, sashimi & salmón ahumado con sus dips
- ⇒ Stick de langostinos fritos con salsa de maracuyá & copas de camarones
- ⇒ Ceviche de pulpo & ceviche de salmón
- ⇒ Cucharin de pulpo a la gallega & mariscos a la provenzal

PLATO PRINCIPAL

Opción 7

- ⇒ Gigot de cordero patagónico braseado con cubos de papa y batata frita asadas a la manteca de hierbas, sartén de ajíes y cebollas caramelizadas (Opcional \$ 45 por persona).

Opción 8

- ⇒ Lomo sellado en reducción de Malbec acompañado por gratín de papas y bacon • papa hasselback (Papa en acordeón) en reducción de crema, chips de panceta y perejil • papa aplastada a la francesa con insert de crispy bacon & mix de brotes de la huerta (Opcional \$ 40 por persona).

Opción 9

- ⇒ Salmón del pacífico cocinado con salsa de vino blanco, eneldo y alcaparras, acompañado de cous cous especiado y calabazas asadas al tomillo (Opcional \$ 60 por persona).












Opción 10

- ⇒ Ojo de bife sellado en reducción de Malbec acompañado de Puré Rústico en su molde con perlas de almendras tostadas, manteca y tomillo en reducción de crema y brotes de la huerta. (Opcional \$ 40 por persona).

POSTRES

- ⇒ Volcán de DDL o de chocolate tibio con crema helada de banana y frutos rojos - Opcional \$40 por persona.
- ⇒ Trifle de chocolate sobre brownies, salsa de dulce, baborie y merenguitos Opcional \$20 por

PACK VINOS Y CHAMPAGNES (para 100 p o mas)

 RUTINI WINES RUTINI Cab- Malbec y Chardonnay LUIGI Bosca Cuvee Extra Brut \$485 por persona	 CATENA ZAPATA DV Cab- Malbec y Chardonnay Saint Felicien Nature \$485 por persona	 CHANDON TERRAZAS Reserva Malbec y Chardonnay CHANDON Extra Brut \$395 por persona
 RUTINI WINES TRUMPETER, Malbec y Chardonnay TRUMPETER Extra Brut \$310 por persona	 CHANDON TERRAZAS ALTOS DEL PLATA Malbec y Chardonnay CHANDON Extra Brut \$320 por persona	 Luigi Bosca LUIGI BOSCA Malbec y Chardonnay LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut \$325 por persona
 CATENA ZAPATA SAINT FELICIEN Malbec y Chardonnay LUIGI BOSCA Cuvee Extra Brut \$290 por persona	 CATENA ZAPATA NICASIA blend de blends y Chardonnay FINCA LA LINDA Extra Brut \$270 por persona	 NIETO SENETINER DESDE 1888 NIETO SENETINER Malbec y Chardonnay NIETO SENETINER Extra Brut \$250 por persona
 FINCA LA LINDA FINCA LA LINDA Malbec y Chardonnay FINCA LA LINDA Extra Brut \$235 por persona		 BODEGA Navarro Correas LOS ÁRBOLES Malbec y Chardonnay DOLORES Extra Brut \$205 por persona

En caso de contratar otro servicio de bebida alcohólica o proveerla en forma directa el catering se cobrara un descorche de \$30,00 por persona.

100 personas como mínimo. Caso contrario se cobrará un valor + un 30%.

CONDICIONES GENERALES

- ⇒ Forma de pago: 50% del total en concepto de reserva y saldo del 50 % restante 30 días antes del evento.
- ⇒ LISTA DE INVITADOS: El cliente deberá entregar la lista de invitados, por lo menos, 15 días antes del evento.

