



MARIA ANTONIETTA

catering

	CLIENTE	
	FECHA	
	INVITADOS	
	EVENTO	
	LUGAR	
	MENÚ	Formal

- VENCIMIENTO DE LA PROPUESTA 00/00/00 -

RECEPCIÓN

APPETAIZERS FRIOS

Gravlax de salmón en pan negro con mayonesa de remolacha
Causitas de camarones con mayonesa de palta y cilantro
Roll de zucchini grillado, tomate confitado, albahaca y queso Brie
Tacos crocantes con guacamole, queso cheddar y crema acida
Bruscheta de queso azul y pera
Roll de salmón ahumado, espinaca y maracuyá

APPETAIZER CALENTITOS

Empanaditas de ternera cortadas a cuchillo
Langostinos rebozados con panko, coco y crema de mango
Kafta de cordero con salsa de yogurt y cilantro
Mini Burger de ojo de bife con queso azul y cebolla caramelizada
Quiche de puerro y queso brie
Roll de bondiola de cerdo con salsa barbacoa
Pinchos de pollo, salvia y pancetta

ESTACIONES

(1 CADA 50 INVITADOS)

QUESO Y FIAMBRE

Diferentes tipos de quesos

Queso Brie con caramelo y almendras, Queso azul, Fontina, Gouda,
Brindamoure con especias, Gruyere, bocconcinos y queso ahumado

Diferentes tipos de fiambre

Jamón crudo, lomito horneado de cerdo, salame, mortadela y bondiola de
cerdo ahumada

Aceitunas

Panes de campo y tostones

Chipas calentitos

PERNIL DE CERDO

Pernil de cerdo macerado en hierbas fileteado

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes
y cebollas caramelizadas

AHUMADOS

Bondiolas de cerdo ahumadas

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes
y cebollas caramelizadas

CRIOLLA

Braseritos con mollejititas crocantes, matambirto de cerdo, chorizo, entrañas y
provoletas

Chimichurri, salsa criolla y figacitas de manteca

BURGER STATION

Cocción a la vista con planchas de hierro al aire libre

Hamburguesitas de ojo de bife con diferentes topping: Cebolla, panceta, queso cheddar y nuestra mayonesa

MEXICANA

Tacos de Ave y de Res

Guacamole, sour cream , pico de gallo, Tabasco

Quesadillas

Nachos con guacamole

VEGETARIANA

Ensaladitas Ceasar en frasquitos

Tabule de quinoa, cebolla morada, tomate, choclo y cilantro

Terrinitas de albahaca y parmesano

Budincitos acaramelados de choclo

Sopa de calabaza al curry con crutons

Gazpacho de tomate de estación

Hummus de remolacha con tacos

Caviar de berenjenas, tomate, albahaca con galletita de manteca

Chips de Batata

Endivias con queso crema

PERUANA

(+ \$90 por persona)

Cebiche de lenguado con leche de tigre

Causa limeña de langostinos, palta y huevo

Causa limeña de atún, palta y huevo

Rabas con aioli

Pulpo a las brasas con criolla de mar

Leche de tigre con canchitas

PLATO PRINCIPAL (1 A ELECCIÓN)

Ojo de bife en cocción lenta a las finas hierbas con puré de papa y rúculas con jugo de osobuco y malbec

Bondiola de cerdo braseada con salsa barbacoa, papa rosti y cole slaw

Gigot de cordero patagónico en cocción lenta de 7 horas sobre cous cous y ratatouille

Suprema de pollo de campo rellena con champiñón y panceta, acompañada con papa aplastada y crema de champiñón

Salmón a la plancha sobre risoto al limon (+ \$80 por persona)

POSTRE (1 A ELECCIÓN)

Balthazar de chocolate con crema de avellanas y helado de crema con gotitas de chocolate crocantes

Némesis de chocolate con sorbet de frutilla

Tatin de manzana con helado de crema, cream caramel y garapiñada

Merengón con helado de maracuyá, caramelo y frutos rojos

Flan de dulce de leche con crema y galletita

Consultar por menú especial para niños, celíacos, vegetarianos y diabéticos

MESA DULCE

TORTA DE CUMPLEAÑOS

Variedad de opciones: Biscuit de dulce de leche, chocotorta, rogel, brownie con dulce de leche y nuez (de 1 o 2 pisos) – Consultar por otras opciones

TORTAS

(1 CADA 30 PERSONAS)

Marquise de chocolate con dulce de leche

Mousse de chocolate con frutos rojos

Key Lime Pie

Cheesecake con frutos rojos

Cheesecake de chocolate blanco con maracuyá

Cheesecake de dulce de leche

Mousse de chocolate y menta

Mousse de limón

Crumble de manzana

Havanet con dulce de leche

VASITOS

Tiramisú

Crema brulee

Flan de dulce de leche

Frutillas con crema

MINI CAKES Y BARS

Rogel

Chocotorta

Tocino del cielo con nuez

Lemon Pie

Brochetes de fruta de estación

Bochas de helados (crema, dulce de leche y chocolate) con diferentes toppings

CAFÉ Y PETIT FOUR

FINAL DE FIESTA
(1 A ELECCIÓN)

Variedad de pizzas – Mozzarella, jamón, rúcula y capresse

Media lunas calentitas con jamón y queso

Hamburguesitas de ojo de bife con queso cheddar

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa (Línea Coca-Cola).

Jugo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Limonada y naranjada

Hielo

VINO Y CHAMPAGNE

BODEGA LUIGI BOSCA

Finca La Linda Malbec
Finca La Linda Chardonnay
Finca La Linda Extra Brut
Precio por persona: \$200 + IVA

Luigi Bosca Malbec
Luigi Bosca Chardonnay
Luigi Bosca Extra Brut
Precio por persona: \$300 + IVA

- Consultar por otras opciones de Vino y Champagne -

Descorche por bebida provista por el cliente - \$50 por persona.

Incluye servicio, cristalería y enfriamiento

NUESTRO SERVICIO INCLUYE:

Chef y ayudantes de cocina

Recepcionistas

Supervisor

Maître

1 Mozos cada 10 personas

Seguro ART para todo el personal

Vajilla y cristalería

Mantelería

Menú para celíacos, diabéticos y vegetarianos

(No incluye mesas, sillas y fundas para las sillas)

PRECIO POR PERSONA \$1.730 + IVA

NIÑOS

De 2 a 12 años – 50%

INVITADOS DESPUÉS DE COMER

\$330 por persona

Incluye bebida sin alcohol, mesa dulce y final de fiesta.

+ Adicionar el valor de la barra de tragos

OPCIONALES NO GASTRONÓMICOS

Fundas para las sillas – Consultar precio

Mesas y sillas – Consultar precio

CONDICIONES GENERALES

- Ninguno de los precios que figura en la propuesta incluye IVA
- El envío del presupuesto no implica la reserva de fecha ni servicio
- Forma de pago: 30% al reservar el evento. El saldo deberá abonarse 10 días antes de la realización del mismo con el 4% de interés mensual o al valor vigente. (Consultar por formas de pago).
- Las sumas abonadas no serán reintegradas en caso de cancelación de la reserva.
- El número de invitados podrá reducirse hasta en un 10% del total presupuestado. En el caso de reducirse más que eso, se deberá represupuestar.
- El número final de invitados deberá ser confirmado 10 días antes del evento sin excepción, y no podrá reducirse una vez confirmada.
- Este presupuesto tiene una vigencia de 10 días corridos.
- Cualquier cambio de fecha, lugar y/u horario deberá ser notificado a la empresa con urgencia. Se podrá efectuar dicho cambio si la empresa tuviera disponibilidad para ello.
- La contratación de nuestro servicio contempla 11hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluye 8hs de atención durante el evento. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación para presupuestar el valor de la hora extra.
- La propuesta no incluye flete y traslado. Éste será presupuestado 1 mes antes de realizar el evento.
- El presupuesto incluye seguros de todo el personal que trabajará en el evento.
- Este presupuesto está basado en la fecha del evento, el salón en donde se realiza y cantidad de invitados detallados en el mismo. Si por algún motivo se modifica algún punto probablemente el costo del servicio se vea modificado.
- En este presupuesto no está incluido el armado de una cocina con hornos y anafes para el desarrollo del evento. De no contar con estas instalaciones habrá que presupuestar aparte. Los cargos correspondientes a equipamiento de cocina y/o camión refrigerado, en caso de ser necesarios, se cotizarán 30 días antes del evento.

- La mercadería y bebida es propiedad de la empresa. El sobrante se retira al finalizar el servicio.

- El precio de la barra de tragos aplica para eventos con vino y champagne toda la noche. En caso de ser solamente la barra de tragos, se cobrará un adicional. En caso de ser solamente vino y champagne, también.

- Las degustaciones para elección del menú se realizarán una vez contratado el servicio. La fecha, horario y lugar para las mismas son estipuladas por la empresa con previo aviso. Solamente se realizarán degustaciones para eventos mayores a 100 personas, y con una contratación de por lo menos, 3 meses antes del evento.

- En el caso de que el día del evento por cuestiones ajenas a la empresa no se encontrara algún producto en particular, será sustituido por otro de características similares.

- El presupuesto no incluye comida ni bebida para el personal externo a nuestra empresa

- Seguro de roturas: se cobrará \$2.000 en concepto de seguro de roturas que será reintegrado luego de 1 semana de la realización del evento en caso de no haber tenido accidentes.

A los de de 2019 dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....

Ricardo Horacio Delfino
María Antonietta Catering

.....

Aclaración:
DNI:



Dirección

[Avellaneda 101, Tigre, Buenos Aires](#)



Web

<http://www.mantonietta.com.ar>



Teléfono

(011) 4749 0212



Facebook

<https://www.facebook.com/MariaAntoniettaDelfinoCatering/>



Instagram

<https://www.instagram.com/cateringmariaantonietta/>



MARIA ANTONIETTA

catering

	CLIENTE	
	FECHA	
	INVITADOS	
	EVENTO	
	LUGAR	
	MENÚ	Informal

- VENCIMIENTO DE LA PROPUESTA 00/00/00 -

RECEPCIÓN

APPETAIZERS FRIOS

Gravlax de salmón en pan negro con mayonesa de remolacha
Causitas de camarones con mayonesa de palta y cilantro
Roll de zucchini grillado, tomate confitado, albahaca y queso Brie
Tacos crocantes con guacamole, queso cheddar y crema acida
Bruscheta de queso azul y pera
Roll de salmón ahumado, espinaca y maracuyá

APPETAIZER CALENTITOS

Empanaditas de ternera cortadas a cuchillo
Langostinos rebozados con panko, coco y crema de mango
Kafta de cordero con salsa de yogurt y cilantro
Mini Burger de ojo de bife con queso azul y cebolla caramelizada
Quiche de puerro y queso brie
Roll de bondiola de cerdo con salsa barbacoa
Pinchos de pollo, salvia y pancetta

FINGER FOOD TEENS

Conitos de papas fritas
Pizzetas capresse
Empanaditas de carne
Nuggets de pollo

ESTACIONES (1 CADA 50 INVITADOS)

QUESO Y FIAMBRE

Diferentes tipos de quesos

Queso Brie con caramelo y almendras, Queso azul, Fontina, Gouda,
Brindamoure con especias, Gruyere, bocconcinos y queso ahumado

Diferentes tipos de fiambre

Jamón crudo, lomito horneado de cerdo, salame, mortadela y bondiola de
cerdo ahumada

Aceitunas

Panes de campo y tostones

Chipas calentitos

PERNIL DE CERDO

Pernil de cerdo macerado en hierbas fileteado

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes
y cebollas caramelizadas

AHUMADOS

Bondiolas de cerdo ahumadas

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes
y cebollas caramelizadas

CRIOLLA

Braseritos con mollejititas crocantes, matambirto de cerdo, chorizo, entrañas y
provoletas

Chimichurri, salsa criolla y figacitas de manteca

BURGER STATION

Cocción a la vista con planchas de hierro al aire libre

Hamburguesitas de ojo de bife con diferentes topping: Cebolla, panceta, queso cheddar y nuestra mayonesa

MEXICANA

Tacos de Ave y de Res

Gucamole, sour cream , pico de gallo, Tabasco

Quesadillas

Nachos con guacamole

VEGETARIANA

Ensaladitas Ceasar en frasquitos

Tabule de quinoa, cebolla morada, tomate, choclo y cilantro

Terrinitas de albahaca y parmesano

Budincitos acarmelados de choclo

Sopa de calabaza al curry con crutons

Gazpacho de tomate de estación

Hummus de remolacha con tacos

Caviar de berenjenas, tomate, albahaca con galletita de manteca

Chips de Batata

Endivias con queso crema

PERUANA

(+ \$90 por persona)

Cebiche de lenguado con leche de tigre

Causa limeña de langostinos, palta y huevo

Causa limeña de atún, palta y huevo

Rabas con aioli

Pulpo a las brasas con criolla de mar

Leche de tigre con canchitas

Papitas a la huancaína

CAZUELA PRINCIPAL

(1 A ELECCIÓN)

Ojo de bife en cocción lenta a las finas hierbas con puré de papa y rúculas con jugo de osobuco y malbec

Gigot de cordero patagónico en cocción lenta de 7 horas con reducción de su jugo sobre arroz

Bondiola de cerdo braseada con salsa barbacoa y papitas crocantes

Fricase de ave con puerro, champiñón y panceta de arroz

Salmón a la plancha con risotto de limón (+ \$30 por persona)

POSTRE EN FRASQUITOS

(1 O 2 A ELECCIÓN)

Mousse de chocolate con frutos rojos y merengue

Merengon con helado de crema y salsa de maracuyá y frutos rojos

Crumble de manzana con helado de crema

Cremoso de dulce de leche con oreo y crema

Cheesecake de chocolate blanco con maracuyá

Flan de dulce de leche con nuez

Consultar por menú especial para niños, celíacos, vegetarianos y diabéticos

MESA DULCE

TORTA DE CUMPLEAÑOS

Variedad de opciones: Biscuit de dulce de leche, chocotorta, rogel, brownie con dulce de leche y nuez (de 1 o 2 pisos) – Consultar por otras opciones

TORTAS

(1 CADA 30 PERSONAS)

Marquise de chocolate con dulce de leche

Mousse de chocolate con frutos rojos

Key Lime Pie

Cheesecake con frutos rojos

Cheesecake de chocolate blanco con maracuyá

Cheesecake de dulce de leche

Mousse de chocolate y menta

Mousse de limón

Crumble de manzana

Havanet con dulce de leche

VASITOS

Tiramisú

Crema brulee

Flan de dulce de leche

Frutillas con crema

MINI CAKES Y BARS

Rogel

Chocotorta

Tocino del cielo con nuez

Lemon Pie

Brochetes de fruta de estación

Bochas de helados (crema, dulce de leche y chocolate) con diferentes toppings

CAFÉ Y PETIT FOUR

FINAL DE FIESTA
(1 A ELECCIÓN)

Variedad de pizzas – Mozzarella, jamón, rúcula y capresse

Media lunas calentitas con jamón y queso

Hamburguesitas de ojo de bife con queso cheddar

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa (Línea Coca-Cola).

Jugo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Limonada y naranjada

Hielo

VINO Y CHAMPAGNE

BODEGA LUIGI BOSCA

Finca La Linda Malbec
Finca La Linda Chardonnay
Finca La Linda Extra Brut
Precio por persona: \$200 + IVA

Luigi Bosca Malbec
Luigi Bosca Chardonnay
Luigi Bosca Extra Brut
Precio por persona: \$300 + IVA

- Consultar por otras opciones de Vino y Champagne -

Descorche por bebida provista por el cliente - \$50 por persona.

Incluye servicio, cristalería y enfriamiento

NUESTRO SERVICIO INCLUYE:

Chef y ayudantes de cocina

Recepcionistas

Supervisor

Maître

1 Mozos cada 10 personas

Seguro ART para todo el personal

Vajilla y cristalería

Mantelería

Menú para celíacos, diabéticos y vegetarianos

(No incluye mesas, sillas y fundas para las sillas)

PRECIO POR PERSONA \$1.600 + IVA

NIÑOS

De 2 a 12 años – 50%

INVITADOS DESPUÉS DE COMER

\$330 por persona

Incluye bebida sin alcohol, mesa dulce y final de fiesta.

+ Adicionar el valor de la barra de tragos

OPCIONALES NO GASTRONÓMICOS

Fundas para las sillas – Consultar precio

Mesas y sillas – Consultar precio

CONDICIONES GENERALES

- Ninguno de los precios que figura en la propuesta incluye IVA
- El envío del presupuesto no implica la reserva de fecha ni servicio
- Forma de pago: 30% al reservar el evento. El saldo deberá abonarse 10 días antes de la realización del mismo con el 4% de interés mensual o al valor vigente. (Consultar por formas de pago).
- Las sumas abonadas no serán reintegradas en caso de cancelación de la reserva.
- El número de invitados podrá reducirse hasta en un 10% del total presupuestado. En el caso de reducirse más que eso, se deberá represupuestar.
- El número final de invitados deberá ser confirmado 10 días antes del evento sin excepción, y no podrá reducirse una vez confirmada.
- Este presupuesto tiene una vigencia de 10 días corridos.
- Cualquier cambio de fecha, lugar y/u horario deberá ser notificado a la empresa con urgencia. Se podrá efectuar dicho cambio si la empresa tuviera disponibilidad para ello.
- La contratación de nuestro servicio contempla 11hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluye 8hs de atención durante el evento. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación para presupuestar el valor de la hora extra.
- La propuesta no incluye flete y traslado. Éste será presupuestado 1 mes antes de realizar el evento.
- El presupuesto incluye seguros de todo el personal que trabajará en el evento.
- Este presupuesto está basado en la fecha del evento, el salón en donde se realiza y cantidad de invitados detallados en el mismo. Si por algún motivo se modifica algún punto probablemente el costo del servicio se vea modificado.
- En este presupuesto no está incluido el armado de una cocina con hornos y anafes para el desarrollo del evento. De no contar con estas instalaciones habrá que presupuestar aparte. Los cargos correspondientes a equipamiento de cocina y/o camión refrigerado, en caso de ser necesarios, se cotizarán 30 días antes del evento.

- La mercadería y bebida es propiedad de la empresa. El sobrante se retira al finalizar el servicio.

- El precio de la barra de tragos aplica para eventos con vino y champagne toda la noche. En caso de ser solamente la barra de tragos, se cobrará un adicional. En caso de ser solamente vino y champagne, también.

- Las degustaciones para elección del menú se realizarán una vez contratado el servicio. La fecha, horario y lugar para las mismas son estipuladas por la empresa con previo aviso. Solamente se realizarán degustaciones para eventos mayores a 100 personas, y con una contratación de por lo menos, 3 meses antes del evento.

- En el caso de que el día del evento por cuestiones ajenas a la empresa no se encontrara algún producto en particular, será sustituido por otro de características similares.

- El presupuesto no incluye comida ni bebida para el personal externo a nuestra empresa

- Seguro de roturas: se cobrará \$2.000 en concepto de seguro de roturas que será reintegrado luego de 1 semana de la realización del evento en caso de no haber tenido accidentes.

A los de de 2019 dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....

Ricardo Horacio Delfino
María Antonietta Catering

.....

Aclaración:
DNI:



Dirección

[Avellaneda 101, Tigre, Buenos Aires](#)



Web

<http://www.mantonietta.com.ar>



Teléfono

(011) 4749 0212



Facebook

<https://www.facebook.com/MariaAntoniettaDelfinoCatering/>



Instagram

<https://www.instagram.com/cateringmariaantonietta/>



MARIA ANTONIETTA

catering

	CLIENTE	
	FECHA	
	INVITADOS	
	EVENTO	
	LUGAR	
	MENÚ	Fiesta de 15 - Formal

- VENCIMIENTO DE LA PROPUESTA 00/00/00 -

RECEPCIÓN

APPETAIZERS FRIOS

Gravlax de salmón en pan negro con mayonesa de remolacha
Causitas de camarones con mayonesa de palta y cilantro
Roll de zucchini grillado, tomate confitado, albahaca y queso Brie
Tacos crocantes con guacamole, queso cheddar y crema acida
Bruscheta de queso azul y pera
Roll de salmón ahumado, espinaca y maracuyá

APPETAIZER CALENTITOS

Empanaditas de ternera cortadas a cuchillo
Langostinos rebozados con panko, coco y crema de mango
Kafta de cordero con salsa de yogurt y cilantro
Mini Burger de ojo de bife con queso azul y cebolla caramelizada
Quiche de puerro y queso brie
Roll de bondiola de cerdo con salsa barbacoa
Pinchos de pollo, salvia y pancetta

FINGER FOOD TEENS

Conitos de papas fritas
Pizzetas capresse
Empanaditas de carne
Nuggets de pollo

ESTACIONES (1 CADA 50 INVITADOS)

QUESO Y FIAMBRE

Diferentes tipos de quesos

Queso Brie con caramelo y almendras, Queso azul, Fontina, Gouda,
Brindamoure con especias, Gruyere, bocconcinos y queso ahumado

Diferentes tipos de fiambre

Jamón crudo, lomito horneado de cerdo, salame, mortadela y bondiola de
cerdo ahumada

Aceitunas

Panes de campo y tostones

Chipas calentitos

PERNIL DE CERDO

Pernil de cerdo macerado en hierbas fileteado

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes
y cebollas caramelizadas

AHUMADOS

Bondiolas de cerdo ahumadas

Salsas: Barbacoa, mostaza y miel, criolla, morrones asados, pancetas crocantes
y cebollas caramelizadas

CRIOLLA

Braseritos con mollejititas crocantes, matambirto de cerdo, chorizo, entrañas y
provoletas

Chimichurri, salsa criolla y figacitas de manteca

BURGER STATION

Cocción a la vista con planchas de hierro al aire libre

Hamburguesitas de ojo de bife con diferentes topping: Cebolla, panceta, queso cheddar y nuestra mayonesa

MEXICANA

Tacos de Ave y de Res

Gucamole, sour cream , pico de gallo, Tabasco

Quesadillas

Nachos con guacamole

VEGETARIANA

Ensaladitas Ceasar en frasquitos

Tabule de quinoa, cebolla morada, tomate, choclo y cilantro

Terrinitas de albahaca y parmesano

Budincitos acarmelados de choclo

Sopa de calabaza al curry con crutons

Gazpacho de tomate de estación

Hummus de remolacha con tacos

Caviar de berenjenas, tomate, albahaca con galletita de manteca

Chips de Batata

Endivias con queso crema

PERUANA

(+ \$90 por persona)

Cebiche de lenguado con leche de tigre

Causa limeña de langostinos, palta y huevo

Causa limeña de atún, palta y huevo

Rabas con aioli

Pulpo a las brasas con criolla de mar

Leche de tigre con canchitas

Papitas a la huancaína

PLATO PRINCIPAL ADULTOS

(1 A ELECCIÓN)

Ojo de bife en cocción lenta a las finas hierbas con puré de papa y rúculas con jugo de osobuco y malbec

Bondiola de cerdo braseada con salsa barbacoa, papa rosti y cole slaw

Gigot de cordero patagónico en cocción lenta de 7 horas sobre cous cous y ratatouille

Suprema de pollo de campo rellena con champiñón y panceta, acompañada con papa aplastada y crema de champiñón

Salmón a la plancha sobre risotto al limón (+ \$80 por persona)

PLATO PRINCIPAL TEEN

(1 A ELECCIÓN)

Milanesa de peceto con papas fritas

Hamburguesas con papas fritas

Suprema de pollo de campo, rellena con jamón y queso con papas rosti

POSTRE ADULTOS

(1 A ELECCIÓN)

Balthazar de chocolate con crema de avellanas y helado de crema con gotitas de chocolate crocantes

Némesis de chocolate con sorbet de frutilla

Tatin de manzana con helado de crema, cream caramel y garapiñada

Merengón con helado de maracuyá, caramelo y frutos rojos

Flan de dulce de leche con crema y galletita

POSTRE TEEN

Copa oreo con dulce de leche y merengue en frasquito

Consultar por menú especial para niños, celíacos, vegetarianos y diabéticos

MESA DULCE

TORTA DE CUMPLEAÑOS

Variedad de opciones: Biscuit de dulce de leche, chocotorta, rogel, brownie con dulce de leche y nuez (de 1 o 2 pisos) – Consultar por otras opciones

TORTAS

(1 CADA 30 PERSONAS)

Marquise de chocolate con dulce de leche

Mousse de chocolate con frutos rojos

Key Lime Pie

Cheesecake con frutos rojos

Cheesecake de chocolate blanco con maracuyá

Cheesecake de dulce de leche

Mousse de chocolate y menta

Mousse de limón

Crumble de manzana

Havanet con dulce de leche

VASITOS

Tiramisú

Crema brulee

Flan de dulce de leche

Frutillas con crema

MINI CAKES Y BARS

Rogel

Chocotorta

Tocino del cielo con nuez

Lemon Pie

Brochetes de fruta de estación

Bochas de helados (crema, dulce de leche y chocolate) con diferentes toppings

CAFÉ Y PETIT FOUR

FINAL DE FIESTA

(1 A ELECCIÓN)

Variedad de pizzas – Mozzarella, jamón, rúcula y capresse

Media lunas calentitas con jamón y queso

Hamburguesitas de ojo de bife con queso cheddar

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa (Línea Coca-Cola).

Jugo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Limonada y naranjada

Hielo

VINO Y CHAMPAGNE

BODEGA LUIGI BOSCA

Finca La Linda Malbec

Finca La Linda Chardonnay

Finca La Linda Extra Brut

Precio por persona: \$200 + IVA

Luigi Bosca Malbec

Luigi Bosca Chardonnay

Luigi Bosca Extra Brut

Precio por persona: \$300 + IVA

- Consultar por otras opciones de Vino y Champagne -

Descorche por bebida provista por el cliente - \$50 por persona.

Incluye servicio, cristalería y enfriamiento

NUESTRO SERVICIO INCLUYE:

Chef y ayudantes de cocina

Recepcionistas

Supervisor

Maître

1 Mozos cada 10 personas

Seguro ART para todo el personal

Vajilla y cristalería

Mantelería

Menú para celíacos, diabéticos y vegetarianos

(No incluye mesas, sillas y fundas para las sillas)

PRECIO POR PERSONA \$1.680 + IVA

NIÑOS

De 2 a 12 años – 50%

INVITADOS DESPUÉS DE COMER

\$330 por persona

Incluye bebida sin alcohol, mesa dulce y final de fiesta.

+ Adicionar el valor de la barra de tragos

OPCIONALES NO GASTRONÓMICOS

Fundas para las sillas – Consultar precio

Mesas y sillas – Consultar precio

CONDICIONES GENERALES

- Ninguno de los precios que figura en la propuesta incluye IVA
- El envío del presupuesto no implica la reserva de fecha ni servicio
- Forma de pago: 30% al reservar el evento. El saldo deberá abonarse 10 días antes de la realización del mismo con el 4% de interés mensual o al valor vigente. (Consultar por formas de pago).
- Las sumas abonadas no serán reintegradas en caso de cancelación de la reserva.
- El número de invitados podrá reducirse hasta en un 10% del total presupuestado. En el caso de reducirse más que eso, se deberá represupuestar.
- El número final de invitados deberá ser confirmado 10 días antes del evento sin excepción, y no podrá reducirse una vez confirmada.
- Este presupuesto tiene una vigencia de 10 días corridos.
- Cualquier cambio de fecha, lugar y/u horario deberá ser notificado a la empresa con urgencia. Se podrá efectuar dicho cambio si la empresa tuviera disponibilidad para ello.
- La contratación de nuestro servicio contempla 11hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluye 8hs de atención durante el evento. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación para presupuestar el valor de la hora extra.
- La propuesta no incluye flete y traslado. Éste será presupuestado 1 mes antes de realizar el evento.
- El presupuesto incluye seguros de todo el personal que trabajará en el evento.
- Este presupuesto está basado en la fecha del evento, el salón en donde se realiza y cantidad de invitados detallados en el mismo. Si por algún motivo se modifica algún punto probablemente el costo del servicio se vea modificado.
- En este presupuesto no está incluido el armado de una cocina con hornos y anafes para el desarrollo del evento. De no contar con estas instalaciones habrá que presupuestar aparte. Los cargos correspondientes a equipamiento de cocina y/o camión refrigerado, en caso de ser necesarios, se cotizarán 30 días antes del evento.

- La mercadería y bebida es propiedad de la empresa. El sobrante se retira al finalizar el servicio.

- El precio de la barra de tragos aplica para eventos con vino y champagne toda la noche. En caso de ser solamente la barra de tragos, se cobrará un adicional. En caso de ser solamente vino y champagne, también.

- Las degustaciones para elección del menú se realizarán una vez contratado el servicio. La fecha, horario y lugar para las mismas son estipuladas por la empresa con previo aviso. Solamente se realizarán degustaciones para eventos mayores a 100 personas, y con una contratación de por lo menos, 3 meses antes del evento.

- En el caso de que el día del evento por cuestiones ajenas a la empresa no se encontrara algún producto en particular, será sustituido por otro de características similares.

- El presupuesto no incluye comida ni bebida para el personal externo a nuestra empresa

- Seguro de roturas: se cobrará \$2.000 en concepto de seguro de roturas que será reintegrado luego de 1 semana de la realización del evento en caso de no haber tenido accidentes.

A los de de 2019 dejo constancia de mi expresa conformidad del presente presupuesto.

.....

Ricardo Horacio Delfino
María Antonietta Catering

.....

Aclaración:
DNI:



Dirección

[Avellaneda 101, Tigre, Buenos Aires](#)



Web

<http://www.mantonietta.com.ar>



Teléfono

(011) 4749 0212



Facebook

<https://www.facebook.com/MariaAntoniettaDelfinoCatering/>



Instagram

<https://www.instagram.com/cateringmariaantonietta/>