



Cabuli

— SABORES MEMORABLES —

MENÚ INFORMAL CLASICO

BANDEJEJO

1

2

CAZUELAS

MESA
DULCE

3



eventos@cabulicatering.com.ar



@cabulicatering



11-6409-4369 Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

Bandejeo



FINGER FOOD FRÍOS

Bruschetta de tomate confitado y burrata

Brochette caprece (Bocconcino, cherry y pesto de Albahaca)

Nachos con guacamole



FINGER FOODS CALIENTES

Brochette de pollo con salsa barbacoa

Mini hamburguesas con cheddar

Chicken fingers con honey mustard

Bohios de verdura

Knishes de papa

Kibbe

Lajmashin

Sambuzak (Empanada de quesos)

Cazuelas



2 A ELECCIÓN

- ☐ Malfatis de verdura y ricota
- ☐ Ñoquis de papa rellenos de muzzarella
Salsas: Rosa/ Fileto/ 4 quesos/ Crema de champi
- ☐ Rissoto de hongos
- ☐ Pollo a la mostaza y miel con arroz turco
- ☐ Pollo al verdeo con papas noisette
- ☐ Ragout de ternera y papas noicette
- ☐ Carne mahude (Con papas y especias del medio oriente)

✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

Opcional adicional: postre

1 A ELECCIÓN

- ☐ Apple crumble tibio, helado de crema americana y coulis de caramelo
- ☐ Volcán de chocolate, helado de americana y coulis de chocolate con frutos rojos
- ☐ Brownie tibio con helado de crema americana, coulis de chocolate y frutos rojos
- ☐ Flan casero con dulce de leche, crema y nueces
- ☐ Dos bochas de helado a elección con salsa de chocolate/ dulce de leche y M&m

Mesa dulce



SHOTS DE MOUSE

Oreo
Tiramisu
Maracuya

PÂTISSERIE

Chessecakes con frutos rojos
Rogel
Lemon pie
Marquise de chocolate

TORTA ALEGORICA

Brownie dulce de leche, merengue

Opcional adicional: final de fiesta

1 A ELECCIÓN

- ☐ Pizzas: Muzzarella, napolitana, fugazzeta, rúcula con tomate seco y jamón con morrón
- ☐ Medialunas clásicas y rellenas acompañado de chocolatada
- ☐ Pernil acompañado de Figacitas, ketchup, mayonesa, criolla y chimichurri
- ☐ Panchos acompañados de Ketchup, mayonesa, mostaza y papas pay

✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

El servicio incluye

PERSONAL

Mozos (1 cada 13 invitados, cocina y maître)

ELEMENTOS Y DETALLES

Vajilla, mantelería, y arreglos florales en Buffet.

BEBIDAS

Gaseosa Linea Coca-Cola

Agua con y sin gas

Jugo de Naranja y Limonada con menta y jengibre en recepción

Café de filtro (opcional adicional puesto de nespresso/expresso)

Presupuesto

VALOR POR PERSONA SEGUN BASE DE INVITADOS MENORES DE 3 A 8 AÑOS %50 OFF

Todos los valores mencionados, NO incluyen I.V.A. y pueden sufrir modificaciones sin previo aviso.

El valor esta sujeto a una base de invitados y el descuento a menores es a partir de esta base. Los cubiertos abonados quedan congelados.

La seña del mismo confirma la aceptación de los términos y condiciones de contratación (leer contrato).

El precio cotizado no contempla extras derivados de la ocasional instalación de cocinas y suministros (Gas, Electricidad, etc), ni tampoco cánones derivados del alquiler de las mismas.

Menú informal clasico

✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina