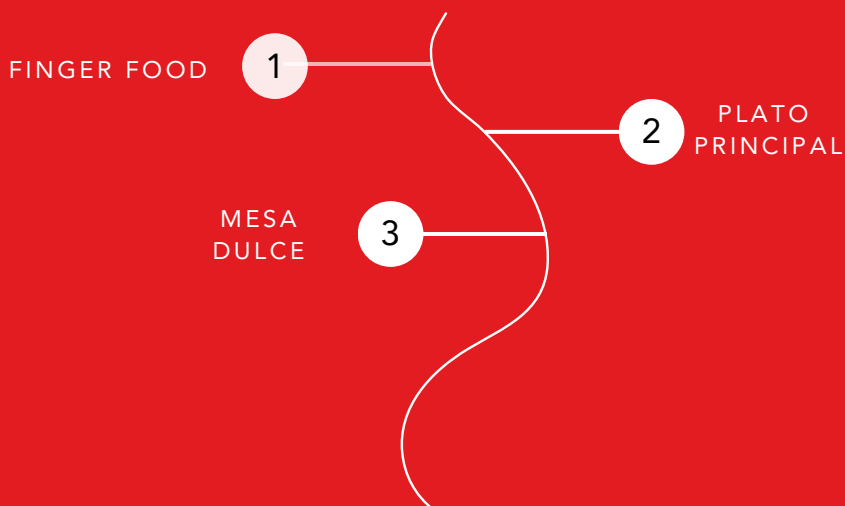




Cabuli

— SABORES MEMORABLES —

MENÚ CLASICO



eventos@cabulicatering.com.ar
@cabulicatering



11-6409-4369 Mónica
11-6411-6404 - Sabrina

— DIEZ FINGER FOOD A ELECCIÓN —



FRÍOS

- Canapé de papa, Salmón ahumado, queso con dill y alcaparras
- Bagel de salmón ahumado y queso crema
- Bruschetta de salmón gravlax y mousse de palta
- Bruschetta de jamón crudo o pastrami, tomate seco y burrata
- Envoltini de zucchini, hummus y tomate
- Pincho de gruyere y oliva negras
- Geishas de salmón ahumado, queso crema y palta con teriyaki
- Brochette caprece (Bocconcino, cherry y vinagreta de Albahaca)
- Shot de ceviche
- Dátiles rellenos de queso filadelfia y pistachos
- Causa limeña de atún y mousse de palta
- Causa limeña de langostinos



CALIENTES

- Brochette de pollo con salsa barbacoa
- Brochette de Lomo con salsa cheddar
- Langostino crispy con salsa de lima
- Salmón grille en salsa de miel, mostaza y sésamo
- Chicken fingers con honey mustard
- Bohios de verdura
- Knishes de papa
- Kipe
- Lajmashin
- Sambuzak (de 4 quesos)
- Fila de berenjena
- Fila de hongos
- Fila de queso



TEENS

- Conitos de papas fritas
- Nachos con guacamole
- Muzzarellitas con salsa filetto
- Bombas de papa rellenas de queso
- Empanadas de carne frita
- Mini hamburguesas con queso cheddar

Adicional: Primer plato

ADULTOS (UNO A ELECCIÓN)

- ☐ Rolls de masa fila de 4 quesos y hongos sobre coulis de ciboullete
- ☐ Causa Limeña de atún o pesca blanca
- ☐ Burrata, jamon crudo, tomates cherrys rojos y amarillos confitados y albahaca (+\$)
- ☐ Rosas de salmón ahumado con palmitos, palta y corazon de alcausil alimonados (+\$)

TEENS (UNO A ELECCIÓN)

- ☐ Ñoquis con salsa filetto y queso
- ☐ Mac and chesse
- ☐ Muzzarellitas con salsa fileto y papas noicete

Plato principal

ADULTOS (UNO A ELECCIÓN)

- ☐ Pollo a la mostaza y miel, verdeo o champiñon con mil hojas de papa y wok de verduras
- ☐ Pollo relleno de hongos, hinojos glaseados y pure de zanahoria
- ☐ Sorrentinos verdes 4 quesos con salsa a elección (Crema de champiñón, Rosa o filetto)
- ☐ Sorrentinos negros de salmón y verdeo con crema de azafran
- ☐ Lomo con reducción de hongos mil hojas de papa y wok de vegetales
- ☐ Salmón al puerro, pure de zanahoria e hinojos glaseados

TEENS (UNO A ELECCIÓN)

- ☐ Milanesa de ternera o de pollo con papas noicette
- ☐ Nuggets de pollo, papas noicette y muzzarellitas
- ☐ Raviolos de ricotta con salsa rosa o filetto

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

✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

Mesa dulce



PATISSERIE

(una variedad cada 12 a elección)

- ☐ Chessecakes con frutos rojos
- ☐ Brownies, dulce de leche y merengue
- ☐ Chocotorta
- ☐ Rogel
- ☐ Stroisel de manzana
- ☐ Lemon pie
- ☐ Brazo de avellanas
- ☐ Marquise de chocolate
- ☐ Oreo

TORTA ALEGORICA

- ☐ Brownie dulce de leche y merengue.
- ☐ Chocotorta
- ☐ Tere: Vainillas, crema chantillí, dulce de leche, frutillas, duraznos en almíbar y merengue.
- ☐ Rogel

SHOTS DE MOUSE

Maracuyá

Chocolate, dulce de leche y merengue italiano

Tiramisu

CREPERIA

Creps a la vista

Para acompañar: Dulce de leche, chocolate y crema

FRUTAS DE ESTACIÓN

✉ 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.

✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina