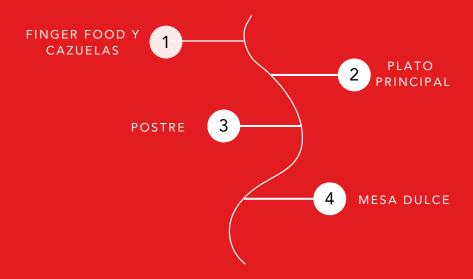


Cabuli

— SABORES MEMORABLES —

MENPU FORMAL CLASICO















Recepción





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 Chiken fingers con honey mustard Bohios de verdura Knishes de papa Kibbe Lajmashin Sambuzak (Empanada de quesos)



CAZUELAS ITALIANAS

Malfatis de espinaca y ricotta con pomodoro Ñoquis de papa rellenos de muzzarella con salsa rosa Acompañado de panes artesanales y queso rallado

Plato principal

ADULTOS

Pollo a la mostaza y miel o al verdeo acompañado de mil hojas de papa y Wok de verduras.

TEENS

Supremas de pollo con papas noicette





Postre





ADULTOS (UNO A ELECCION)

- ☐ Apple crumble tibio, helado de americana y coulis de caramelo
- □ Volcán de chocolate, helado de crema 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

TEENS (UNO A ELECCIÓN)

- ☐ Lingote oreo con helado de crema americana
- ☐ Brownie tibio con helado de crema americana, coulis de chocolate y M&M
- □ Dos bochas de helado a elección con salsa de chocolate /dulce de leche y M&M

Mesa dulce





FRUTAS DE ESTACIÓN

SHOTS DE MOUSE

Oreo

Tiramisu

Maracuya

PATISSERIE

Chessecakes con frutos rojos

Rogel

Lemon pie

Marquise de chocolate

TORTA ALEGORICA

Brownie dulce de leche, merengue

CREPERIA

Creps a la vista

Para acompañar: Dulce de leche, chocolate y

crema

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

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 <u>términos y condiciones</u> 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 formal

 \bigvee

eventos@cabulicatering.com.ar



@cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina