



Cabuli

— SABORES MEMORABLES —

MENÚ CABULI

BANDEJEO
Y BUFFET

1

2 PLATO
PRINCIPAL

POSTRE

3

4 MESA DULCE



eventos@cabulicatering.com.ar



@cabulicatering



11-6409-4369 Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

Recepción: Bandejeo



— 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



eventos@cabulicatering.com.ar



@cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

Recepción: Buffet



UNA CADA VEINTICINCO PERSONAS A ELECCIÓN

SALAD BAR

- Burrata y variedad de tomates con pesto de albacaha y nueces
- Belén (Morrones, berenjenas y zucchini asados con castañas de cajú tostadas)
- Mix verde, ricotta, higos y nueces caramelizadas
- Remolachas, frutillas, espinaca, queso de cabra y almendras tostadas
- Berenjenas ahumadas, tahine, mani tostado y cilandro
- Endivias, cabutia caramelizada y salsa agria de yogurt
- Cous cous, perejil, garbanzos horneados y cebolla caramelizada
- Quinoa, pepino, tomate, apio y cebolla morada
- Palmitos, palta y corazón de alcaucil
- Mix verde, queso en cubos, tomates secos y olivas negras
- Hummus
- Guacamole
- Babaganoush
- Grisines y panes artesanales

*Las propuestas pueden tener pequeñas modificaciones según temporada de algunas frutas/verduras.

DE CAMPO

Selección de quesos: Gruyere, Brie, Azul, Atuel, Gouda y de cabra ahumado al aji.

Selección de fiambres: Pastron, Pavita, Jamón crudo, Lomito ahumado y Salame ahumado.

Acompañado de olivas negras y verdes, Pancitos artesanales y frutos secos.



✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

Recepción: Buffet



UNA CADA VEINTICINCO PERSONAS A ELECCIÓN



CAZUELAS (UNA 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)

PERNIL

Fileteado a la vista acompañado de Figzitas, Mayonesa, ketchup, Mostaza, criolla y chimichurri

AMERICANA

Mini hamburguesas acompañadas de papas fritas

Para acompañar: cheddar, tomate, pepinillos agridulces, ketchup, mayonesa y mostaza

MEXICANA

Tacos de carne salteados a la vista

Quesadillas

Para acompañar: Nachos, cheddar y guacamole



ARABÉ

Sandwichitos de falafel

Para acompañar: Pan pita, tabule, hummus, babaganoush, ensalada israeli, salsa taratur (Tahine) y harissa (Picante)

SEFARADI

Niños envueltos al limón o al damasco

Cebollitas caramelizadas rellenas

HOT PASTRAMI

Hot pastrami fileteado a la vista acompañado de pretzeles, Pepinillos agridulces, Mayonesa, Mostaza



Opcionales adicionales – buffet frio



SUSHI (+ \$)

Piezas de sushi presentadas en barcos

Philadelphia roll: Salmón, palta y phila

Buenos aires roll: Langostino, palta, phila y lonjas de salmón

New york roll: Salmón y palta

California roll: Kanikama, palta y phila

Salmón grille roll: Salmón cocido y phila

Maki de salmón roll: Salmón y phila

Mango maki roll: Salmón, mango y phila

Chesse roll: Salmón, phila y tartar de kanikama

Mexican roll: Salmón, phila coronado con guacamole y

Nachos

Geishas

Niguiris

Incluye palitos, salsa teriyaki, soja y wasabi

Opcionales: Vegan roll (Palta, zanahoria y pepino) y

Vegetarian roll (Phila, palta, zanahoria y pepino)



ISLA DE MAR (+ \$)

Salmón gravlax: curado en eneldo y ralladura de lima

Salmón ahumado

✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina

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 (+\$)
- ☐ Ojo de bife 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

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



PÂTISSERIE

(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 10 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 Cabuli

✉ eventos@cabulicatering.com.ar

📷 @cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina