



Cabuli

— SABORES MEMORABLES —

MENÚ LUNCH

✉ eventos@cabulicatering.com.ar
📷 @cabulicatering



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



HUEVOS REVUELTOS

Acompañado de tostones de pan de campo

DE CAMPO

Selección de quesos: Gruyere, Brie, Azul, Atuel, Gouda y de cabra ahumado al aji.
Acompañado de olivas negras y verdes, Pancitos artesanales y frutos secos

SANDWICHES

Pita de jamón y queso
Ciabatta de lomito y queso brie
Trenza caprece (queso, tomate y albahaca)
Trenzas de pavita, tomate seco y rucula

BUDINES ARTESANALES

Carrot cake
Banana y chips de chocolate
Limon y frutos rojos

GRISINES Y DIPS

Hummus
babaganush
Grisines artesanales

MEDIALUNAS

MINI PATISERIE

Brownie
Coco con dulce de leche

El servicio incluye

PERSONAL

Mozos (1 cada 15 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. Promo valida para eventos a realizarse de lunes a jueves.

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 Lunch



eventos@cabulicatering.com.ar



@cabulicatering



11-6409-4369 - Mónica

11-6411-6404 - Sabrina