



## Presupuesto DELIVERY

Fecha: A confirmar

Tipo de evento: Delivery

Hora de entrega: A confirmar

Entrega: A confirmar lugar de entrega o puede retirar en planta

### Costo de entrega:

\$300 Carrasco

\$ 400 Pocitos – Punta Carretas

\$500 Centro – Ciudad Vieja

### Antipasto (rinde para 10 personas)

Paté de foie y cebollas al tinto, molde de queso crema, tomates secos y pesto, mousse de salmón, bolitas de quesos suaves, jamón crudo, olivas marinadas, tostadas de focaccia, grissines y pancitos.

*\$1600 + IVA*

### 24 Bocaditos

#### Fríos

Pinchito caprese

Pincho de tortilla con pimientos asados

Huevos rellenos de mousse de atún

Arrolladito de jamón crudo y quesos suaves

#### Calientes

Empanaditas de hongos y queso azul

Brochette de carne, cebolla, panceta y morrón

Croquetitas de jamón crudo

Dumpling de cerdo y jengibre

Hojaldrito de lenguado y puerro al curry

*\$530 + IVA cada variedad de 24 unidades*

### Shots

12 Shot con ensalada de pollo, verdes, palta y naranja

12 Shot con zanahoria, queso y pasas

12 Shot con crudites

12 Shot con ensalada caprese

12 Shot con pilaf de granos, calabaza asada y parmesano

*\$530 + IVA cada variedad de 12 unidades*



### **Empanadas (mínimo 6 de cada sabor)**

Jamón y queso.

Carne criolla (picada a cuchillo con aceitunas, pimentón y huevo duro).

Pollo con soja y vegetales.

Choclo y jamón.

Espinaca y champiñones.

Mozzarella, cebolla y aceitunas.

Atún, cebolla y morrón.

Verduras con soja y queso magro.

6 empanadas \$300 + IVA

### **Pizza con muzzarella – pronta para calentar**

\$200 + IVA

### **Lehemeyún – prontas para calentar**

12 unidades \$660 + IVA

### **Entradas individuales (seleccionar una opción)**

Tártar de salmón con chip de mandioca

Ceviche con tostada de focaccia

Ensalada de rúcula, peras y parmesano

Carpaccio de zucchini

Ensalada César

Terrina de verduras asadas y queso de cabra con mix de verdes y tomates cherry

Ensalada de jamón crudo e higos caramelizados

*\$320 + IVA la porción*

### **Tartas individuales o de 8 porciones**

Quiche de espinaca y champiñones

Quiche de calabaza, choclo y panceta

Quiche de lorraine lomito y gruyere

Quiche de cebolla y queso azul

Tarta de vegetales asados en masa integral

Tarta de zucchini, cebolla, cuartirolo y orégano

Quiche de peras, queso de cabra y tomillo

Tarta de pollo y puerros

Tarta de atún, tomate, cebolla colorada, albahaca y limón

*Tartas individuales \$110 + IVA cada una. Mínimo 12 unidades de cada sabor.*

*Tartas de 8 porciones \$900 + IVA*



## Ensaladas

Ensalada de verdes, granos de trigo, zanahoria, calabaza, pasas de uva, queso y cebolla colorada con aderezo de curry cremoso

Ensalada Cesar con pollo

Verdes, salmón ahumado, escamas de parmesano, palta y tomates cherry

Arroz integral, rúcula, olivas negras, zanahoria, cubos de queso dambo y aderezo de queso crema con hierbas

Verdes, higos caramelizados, jamón crudo y escamas de parmesano

Cous cous, calabaza asada, espinaca, jamón y base de hojas verdes

Ensalada de verdes, huevo duro, zanahoria, tomates cherry y brotes

Ensalada caprese

*Ensaladas de 8 porciones \$750 + IVA*

## Wrapps

Pollo, vegetales asados, queso, verdes y mayonesa de albahaca

Napolitano: jamón, queso, huevo duro, tomate y verdes

*12 Unidades de un sabor \$520 + IVA.*

\*Salmón, queso crema, pepino y verdes

*12 Unidades de un sabor \$650 + IVA.*

## Sándwiches rústicos

En pan de tomates secos y albahaca:

Pollo, panceta crocante, mayonesa de tomates asados y espinaca

Lomito ahumado, rúcula y gruyere con mostaza y miel

Roast beef, cebolla caramelizada, rúcula y crema de roquefort

En pan negro con pasas:

Salmón, pepino y queso crema

Jamón crudo, rúcula y gruyere con queso crema

Lomito ahumado, crema de brie e higos caramelizados

*12 Unidades de un sabor \$480 + IVA.*

## Sándwiches para la tarde

Sándwiches en pan de nuez de jamón, queso y queso crema

Sándwiches en pan negro con crema de brie y lomito ahumado

Sándwiches en pan blanco con jamón y queso / con lomito y queso

*24 unidades de un sabor \$490 + IVA*

## Medialunas rellenas de jamón y queso

*12 unidades \$480 + IVA*



## Platos Principales (Pedido mínimo 10 porciones por variedad)

Tartas individuales (tarta de espinaca y champignones, quiche de lomito y gruyere) acompañadas de mix de verdes, palta, tomates asados y vinagreta de mostaza

-Ñoquis de calabaza con vegetales asados y crema de almendras

-Ñoquis de espinaca con crema de hongos y gruyere

-Lasaña de calabacín, espinaca, jamón crudo y muzzarella con pesto de rúcula –

- Lasaña boloñesa

-Pollo al coñac con graten de papa, manzana y gruyere

-Croute de pollo, queso y vegetales con reducción de soja y espinacas a la crema

-Chicken pie de pollo al curry

-Pechuga de pollo grillada con salsa de mostaza acompañada de papas crocantes y mix de verdes

-Salteado de pollo teriyaki con vegetales y arroz

-Salteado de pollo especiado con cebolla crocante, BBQ de frutos rojos con papines escrachados con oliva, romero y ensalada de rúcula.

-Medallón de cerdo con salsa de mostaza acompañado de puré rústico

-Bondiola asada con salsa barbacoa y ensalada cole slaw

-Croute de cerdo con puerros y queso azul acompañado con gajos de peras especiadas

-Braseado de ternera al vino tinto con puré rústico

-Entrecot envuelto en panceta y gratinado con gruyere acompañado de graten de papas y zanahorias glaseadas

-Cubos de entrecot con salsa de hongos acompañado de papines escrachados

*\$350 + IVA la porción plato de tartas y ensalada o plato de pasta*

*\$420 + IVA la porción plato de pollo o cerdo*

*\$490 + IVA la porción plato de carne*

## Postres individuales

Lemon pie

Chesecake con salsa de frutos rojos

Tarta de 3 chocolates con nueces pecanas y crema inglesa

Tartaleta con crema pastelera y frutas frescas

Crumble de manzana con crema batida

Tarta de peras al vino blanco con almendras

Torta tentación de chocolate, dulce de leche y merengue

Pavlova con queso crema y frutos rojos

Ensalada de frutas

Panqueques de dulce de leche con salsa de chocolate

Torta soufflé de chocolate con salsa de frutos rojos

*\$180+ IVA la porción*



## Degustación de 32 mini dulces

Variedades:

Tarta de 3 chocolates y nueces pecanas / pavlova con queso crema y frutos rojos / sablée de chocolate con mousse de dulce de leche y almendras / mini rogel / lemon pie / tarta de peras y almendras / brownie de dos chocolates

*\$490 + IVA -Seleccionar hasta 5 sabores por cada degustación*

## Degustación de 36 shot con mousse

Chessecake con frutos rojos /mousse de dulce de leche con praliné de almendras / mousse de chocolate con salsa de naranja y naranjas confitadas / lemon pie / mousse de menta con salsa de chocolate

*\$ 1450 + IVA- Seleccionar hasta 3 sabores por cada degustación*

## Tortas

Cheese cake de chocolate blanco con salsa de frutos rojos \$ 1250 + IVA

Torta mousse de chocolate y dulce de leche con brownie y merengue crocante \$ 1400 + IVA

Tentación de chocolate \$ 1250 + IVA

Lemon pie \$ 1250 + IVA

Rogel \$ 1400 + IVA

Tarta de peras y almendras \$ 1250 + IVA

Tarta de 3 chocolates y nueces pecanas \$ 1250 + IVA

Tarta de frutillas con crema pastelera \$ 1250 + IVA

## Jugos – Bidones 5 litros \$450 + IVA

Multifrutal

Naranja

Durazno

Limón

Manzana