



VUOI

catering





Menú **Express**

La recepción de nuestros invitados es el momento más importante del evento; donde volvemos a estar todos juntos después de mucho tiempo y el momento donde podemos compartir charlas, fotos, historias, es por eso que desde Vuoi Catering nos aseguramos de tener una recepción amplia, variada y actualizada, la misma va cambiando según la época del año y las tendencias culinarias del momento.



Finger fríos y calientes

- American grilled cheese & lomo ahumado.
- Empanadas estilo salteñas.
- Lomo envuelto en crispy bacon con salsa bbq.
- Chicken fingers con aderezo caesar.
- Queso brie envuelto en masa philo crocante, con miel y almendras caramelizadas.
- Churros de papa.
- Buñuelos de acelga con salsa barbacoa.
- Quesadillas de jamón y queso.
- Quesadillas de pollo.
- Langostinos apanados con mayonesa de lima.



Bowl food

- Bondiola braseada con toffee de batata.
- Ñoquis con salsa de cuatro quesos.
- Risotto de salmón y rúcula.
- Pollo al curry.

Postre

- Variedad de trifles.



Nuestro **servicio**



Nuestro servicio **incluye**

- Aperitivos en Recepción (Cinzano, Gancia, Fernet, Campari, Aperol y Cynar)
- Bebida sin alcohol libre (Gaseosas primera marca, jugos y aguas)
- Mantelería
- Cristalería y Centros de mesa
- Coordinación y supervisión del evento
Personal (Maître, mozos, personal de cocina, supervisión general)



 +5411 3855 6047  info@vuoicatering.com.ar

 [vuoicatering](https://www.instagram.com/vuoicatering)

 [VUOI Catering](https://www.facebook.com/VUOI-Catering)

 [VUOI Catering](https://www.linkedin.com/company/vuoi-catering)