



VUOI

catering





Menú Formal

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 **calientes**

- American grilled cheese & lomo ahumado.
- Empanadas estilo salteñas.
- Lomo envuelto en crispy bacon con salsa bbq.
- Chicken fingers con aderezo caesar.
- Langostinos apanados y mayonesa de lima.

Finger **fríos**

- Queso brie envuelto en crocante de masa philo, miel y almendras caramelizadas.
- Provoleta ahumada, chimichurri de tomates secos y aceite de albahaca.
- Salmón ahumado con queso crema, ciboulette y sal de limón.
- Langostinos grillados con guacamole y emulsión de cilantro.
- Churros de papa.
- Buñuelos de acelga con salsa barbacoa.

American **fingers**

- Cheese burger con aderezo Mc.
- Mozzarella apanada.
- Aros de cebolla.
- Conos de papas fritas con queso cheddar.

Bowl **food**

- Bondiola braseada con toffee de batata.
- Ñoquis con crema de queso azul.
- Sorrentino frito sobre fileto.
- Wok de vegetales y arroz yamaní.



Estaciones incluidas durante la recepción



Mesa de campo

- **Quesos:** Brie, criollo, provolone, bocconcino, sardo con pimienta.
- **Fiambres:** Salame de Tandil, jamón crudo, bondiola, lomito ahumado.
- **Delicatessen:** Aceitunas en oliva y romero, ajíes en vinagre y pimienta negra, berenjenas en escabeche, hummus, Finlandia con ciboulette.
- **Ensaladas:** Caesar, vegetales grillados, caprese de bocconcino y tomates cherry.
- **Canasta de panes:** Pan de campo, tostones de ajo, focaccia de cebolla y aceitunas, criollos de hojaldre, grisines.

Grill con cocción en vivo

- Bondiola grillada.
 - Hamburguesa.
 - Lomo.
 - Salchicha parrillera.
 - Vegetales grillados.
- Acompañado de: Pan francés, pan brioche y focaccia. Salsas y aderezos.

Mexicana

- Tacos de pollo y ternera (opciones vegetales grillados).
 - Burritos de cerdo.
 - Quesadillas de jamón y queso.
 - Quesadillas de pollo y queso.
 - Nachos con queso cheddar y guacamole.
- Acompañado de: Guacamole, frijoles, pico de gallo, tabasco, queso crema.



Estaciones no incluidas durante la recepción

Pampeana

- Pechito de cerdo a la provenzal.
 - Mollejas al limón.
 - Entraña ahumada.
 - Bife de chorizo gratinado con provoleta al chimichurri.
- Acompañado de:** Pan francés, pan brioche y focaccia.
Salsas y aderezos.

Atlántico & Pacífico

- Langostinos al ajillo.
 - Langostinos rebozados en coco.
 - Ceviche de salmón.
 - Salmón ahumado.
 - Salmón grillado.
- Acompañado de:** Pan brioche y focaccia.
Salsas: Salsa cocktail, mayonesa de lima, alcaparras, queso Finlandia, pepinillos.



Estaciones no incluidas durante la recepción

Pata de ternera

- Pata de ternera en cocción lenta 12 Hs. a 100° para asegurar humedad y calidad superior.
Acompañado de: Pan francés, pan brioche y foccacia.
Salsas: BBQ, mayonesa, ketchup, mostaza de Dijon, criolla, chimichurri, picante.

Sushi

- **NY phila:** Salmón, palta y Finlandia.
- **Buenos Aires:** Langostinos, Finlandia, palta, recubierto en salmón.
- **Sweet furai:** Langostinos rebozados, Finlandia con salsa de jengibre y miel.
- **Salmón Grill:** Salmón cocido, Finlandia, salsa teriyaki.
- **Acompañado por:** Salsa de soja, jengibre, wasabi.



Elección de platos

-uno a elección-



Entrada **adultos**

- Ensalada de salmón ahumado, rúcula, tomates cherry y parmesano.
- Tradicional ensalada Caesar con pollo grillado, croutons y escamas de parmesano.
- Crocante de masa philo, relleno con provolone y champignon.
- Tartín cremoso de pollo al curry con vegetales asados.
- Crepa Leñadora, ternera braseada, mozzarella ahumada, papas a la crema.

Entrada **menores**

- Crepa Burger, hamburguesa, cheddar y pepinillos.
- Chicken finger con cheddar.
- Wrap de jamón y queso con chips de papa.
- Mozzarella sticks con ketchup.
- American party, aros de cebolla, mozzarella sticks, chicken fingers con BBQ.
- Mac & cheese con sal de panceta.

Principal **adultos**

- Pollo envuelto en panceta, reducción de aceto y miel con cremoso de mil hojas de papa.
- Bondiola en cocción lenta, con salsa bbq y puré de batatas.
- Pechito de cerdo tiernizado por dentro y crocante por fuera con papas horneadas y ahumadas.
- Ternera braseada con fondo de cocción y cuñas de papa al romero y alioli de pimentón ahumado.
- Salteado de arroz y vegetales estilo japonés con salsa de soja y jengibre.
- (Opción Vegetarianos y Celíacos)
Lomo grillado, salsa de champignones salteados con cremoso de mil hojas de papa (Adicional).
Salmón grillado, salsa teriyaki, vegetales salteados con semillas de sésamo y salsa de soja (Adicional).

Principal **menores**

- Milanesa napolitana con papas fritas.
- Milanesa de pollo con queso cheddar y papas fritas.
- Doble cheese Burger con papas fritas y aderezo Mc.
- Burrito Burger, mozzarella, jamón y trocitos de hamburguesa y papas fritas.



Elección de platos



Postres - uno a elección -

- Cremoso de limón con salsa de lima y menta.
- Semifredo 70% cacao con coulis de maracuyá.
- Mousse de chocolate blanco y negro con salsa de frambuesas.
- Cheese cake de dulce de leche con chips de banana y salsa caramel.
- Crepa de nutella y dulce de leche con rocas de chocolate y almendras crocantes.

Torta conmemorativa

Mesa dulce

- Cheese cake con frutos rojos
- Tiramisú
- Lemon pie
- Rogel
- Tarta mousse de dulce de leche
- Brownie con dulce de leche
- Chocotorta
- Tarta frutal
- Variedad de triffles

Elección de platos

Smoothies o Chocolates

- según estación del año -

Estación de crepas

- Nutella
- Dulce de leche
- Crema
- Frutos rojos
- Mousse de chocolate amargo
- Rocklets

Café express / Té

Final de fiesta -uno a elección-

- Variedad de pizzas con cerveza.
- Tostaditos de jamón y queso con jugo de naranja.
- Lomitos en sándwich.



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)