



VUOI

catering





Menú **Formal Reducido**

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 & lomito 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.
- Provoleta ahumada, chimichurri de tomates secos y aceite de albahaca.



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.

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-



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 tiemizado por dentro y crocante por fuera con papas horneadas y ahumadas.
- Temera 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**

- Chicken finger con shot de cheddar y papas fritas.
- Doble cheese Burger con papas fritas y aderezo Mc.
- Burrito Burger, mozzarella, jamón y trocitos de hamburguesa y papas fritas.
-

Postres **-uno a elección-**

- Helado de crema americana con merenguitos y coulis de frutos rojos.
- Mousse de chocolate blanco y negro con salsa de frambuesas.

Elección de platos

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

Café express / Té



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)