

CLOVER
CATERING

8 HORAS

Menú Campestre

El asado es el plato principal del Menú Campestre. La recepción combina bandejeo de bocaditos fríos y calientes, islas y campo deli bar con quesos, fiambres y ensaladas. La mesa dulce reúne mini pastelería, tortas, panqueques y café.

TU FORMATO

8 horas

01 **Recepción**

02 **Campo deli bar**

03 **Islas**

04 **Plato principal**

05 **Postre**

06 **Mesa dulce**

07 **Torta alusiva**

08 **Fin de fiesta**

QUÉ INCLUYE

Bebidas sin alcohol: aguas, jugos y gaseosas

Vajilla completa

Mantelería blanca o negra

Staff: maître, camareras, jefe de cocina y ayudantes

Fletes y traslado del personal hasta 60 km de nuestra sede de Olivos

Contamos con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Consultanos.

Recepción

Mientras llegan los invitados: bocaditos fríos y calientes, en bandeja.

FRÍOS

Mini croissant de jamón crudo con manteca y rúcula

Mini focaccia de salmón ahumado y eneldo

Bagel de salmón ahumado

Mini caprese

Esferas de queso rebozado con frutos secos

Trencita de queso de almendras, tomates confitados y rúcula

Ceviche

CALIENTES

Bohíos de verdura gratinados

Pinchos de pollo tailandés con sweet chilli

Pinchos de langostinos en panko con maracuyá

Empanadas clásicas

Sambusa de queso y sésamo

Gougères de queso azul y peras caramelizadas

Dátiles rellenos de queso azul y nuez, envueltos en panceta crispy

Campo deli bar

Una mesa abierta durante la recepción.

Quesos: brie, gruyère, roquefort, gouda, fontina

Fiambres: jamón crudo, jamón natural, lomito, fuet

Ensaladas: Caesar con pollo · Vegetales grill · Rúcula salad y de estación

Veggie: hummus de berenjena y de remolacha, chips de kale, frutos secos, pepinillos agridulces, tomates cherry, rabanitos, bastoncitos de zanahoria, pepino y apio, chutney de tomate, quesitos veganos y variedad de aceitunas.

Acompañados con panes artesanales y rosetas de campo









Islas

Estaciones durante la recepción.

MEXICANA · INCLUIDA

Quesadillas

Tacos de pollo

Tacos de carne

Nachos con cheddar

Salsas Tabasco, guacamole, pico de gallo y crema ácida

ITALIANA · INCLUIDA

Ravioles a los 4 quesos

Ñoquis con salsa rosa

Para acompañar pesto de rúcula, queso rallado y tomatitos confitados

Acompañado con panes artesanales y scones de queso

EUROPEA · ADICIONAL

Paella tradicional

Tortillas de papas

Papas bravas

Variedad de tapas

Porotos, salsa de alioli, pasta de berenjena, salsa de tomate con cebolla y oliva

BRASERO · ADICIONAL

Mini provoletas

Mini choricitos criollos

Mollejas al verdeo

Salchichitas a la pomarola

Papas y batatas rústicas

Vegetales asados

Acompañado con panes artesanales y grisines saborizados

Salsas de chimichurri y criolla

ORIENTAL · ADICIONAL

Woks de pollo con vegetales

Chow fan

Chow mein

Won ton de cerdo

Acompañado con salsa ponzu

AMERICAN FOOD · ADICIONAL

Mini hamburguesitas

Chicken tenders

Muzzarelitas rebozadas

Papas fritas y variedad de aderezos

Lechuga, tomate y cebolla caramelizada

ISLAS ADICIONALES

Sushi · Espejo de salmón · Paella de mariscos





Plato principal

Asado, servido a la mesa.

Chorizo bombón

Morcilla

Pollo al limón

Vacío de ternera

Bondiola

Costillar

PLATO PRINCIPAL KIDS

Milanesa de ternera o pollo con papas cuñas o puré de papas rústico

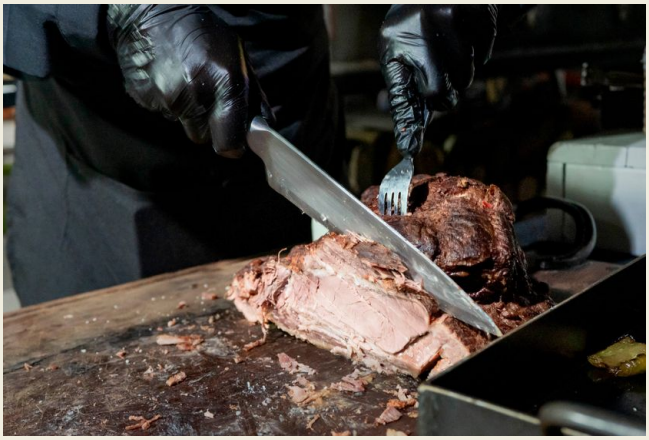
Hamburguesa con cheddar y papas fritas

MENÚS ESPECIALES

Contamos con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Consultanos.









Postre

Servido a la mesa, después del plato principal.

UNO A ELECCIÓN

- Marquise de chocolate, crema helada en salsa de frambuesa y frutos rojos
- Strudel de manzana, crema helada y caramel
- Lingote de texturas de chocolate sobre coulis de mango con frutas de estación y crumble de chocolate
- Rapsodia de frambuesa sobre base de ganache con praliné de almendras
- Cheesecake de maracuyá con confitura de naranja
- Cheesecake de dulce de leche y coco
- Alfajor de crema de Oreo
- Brownie con coulis de frutos rojos y crema helada (opcional menores con M&M)



Mesa dulce

Shots, mini pastelería, tortas y panqueques, con café.

Variedad de shots dulces

MINI PASTELERÍA

Lemon pie
Mini flancitos con dulce de leche y crema
Marroc casero
Havanette de chocolate negro
Rogelitas
Strudel de manzana
Tiramisú
Marquise con chocolate
Cake pops
Paleta pops

TORTAS GRANDES

Chocotorta
Tarta de frutilla
Cheesecake de frutos rojos
Cheesecake de maracuyá
Carrot cake
Red velvet
Torta Matilda
Mousse de lima en base de chocolate

Isla de panqueques acompañados de variedad de salsas y bowls con frutas de estación
Café









Torta alusiva

Para casamientos, cumpleaños y aniversarios. En eventos de empresa puede no incluirse o reemplazarse; se define en el presupuesto.

UNA A ELECCIÓN · SEGÚN EL EVENTO

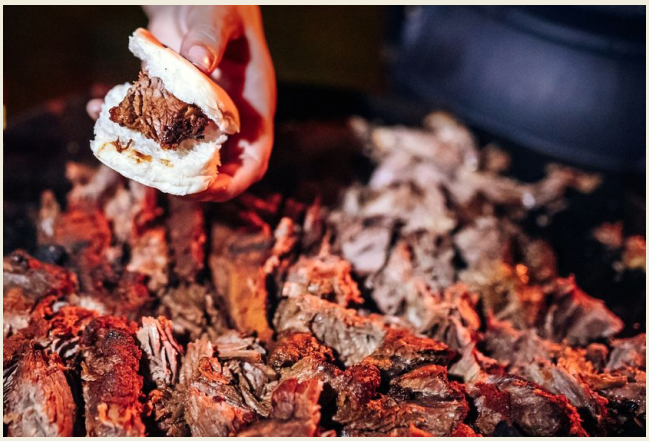
- Torta rogel rectangular cubierta de merengue
- Brownie dulce de leche y merengue
- Clásica de 2 pisos

Consultar otras alternativas adicionales

Fin de fiesta

Al final de la noche, para los que se quedan.

Variedad de pizzas gourmet
Sandwichitos de ternera desmechada
Pulled pork
Medialunas con jamón y queso
Hamburguesas con cheddar





Barra de tragos

Con bar manager y bartenders.

SE PUEDE SUMAR

CLÁSICA

Campari orange
Aperol spritz
Fernet Branca
Gancia batido
Vodka tonic
Porrones de cerveza Miller

PREMIUM

Barra clásica +
Gin tonic saborizados
Caipiroska
Caipirinha
Whisky
Whiscola
Daiquiris
Cynar
Cuba libre
Mojito

AUTOR

Barra clásica + premium +
Caipirinha de torrontés
Penicillin
Wild Berry
Baby Yoda sensaciones
Red Ice Cool
Piña colada
Experiencia de verano
Johnnie & Lemon
Margarita

TEENS

Licuados frutales
Milkshakes
Daiquiris
Limonada
Pomelada

Un nivel a elección. Teens, opcional.

UPGRADES

Heineken, Stella Artois y Corona

ADICIONALES

Máquina de Jägermeister · Shots de tequila · Pisco sour · Baileys · Cerveza tirada · Whisky

Vinos y espumantes

Se pueden sumar a tu menú.

Nieto Senetiner · Finca La Linda · Alamos · Salentein · El Enemigo · Saint Felicien · D.V. Catena · Rutini Wines

Consultanos por más bodegas.



CLOVER
CATERING

¿Armamos tu presupuesto?

Contanos la fecha, la cantidad de invitados y el lugar de tu evento, y te mandamos la propuesta.

Escribinos por WhatsApp · +54 9 11 3012-2657

Más de quince años de catering

Salones propios y aliados

Centro de producción propio en Puerto de Olivos

Experiencias gastronómicas que marcan la diferencia.

Condiciones de contratación

01 Notificar la cantidad de invitados 10 días hábiles antes del evento, sin reducciones una vez confirmada.

02 Elegir el menú y servicio hasta 30 días antes del evento.

03 El precio del presupuesto se basa en la cantidad de invitados; reducir la cantidad aumenta el costo por persona.

04 El presupuesto no incluye costos del salón de eventos.

05 Pago: 30% para reservar, no reembolsable si se cancela.

06 El 70% restante se paga 30 días antes del evento con una indexación según el índice IPC mensual acumulado. Adicionales deben pagarse 10 días hábiles antes.

07 Menores de 0 a 4 años no abonan, de 5 a 10 años abonan el 50%, y mayores de 10 años abonan como adultos.

08 La base de invitados es sobre adultos que pagan cubierto completo; los menores de 10 no están incluidos.

09 Invitados después del postre pagan el 40% del precio base por persona, más adicionales.

10 El pago con cheque requiere un adicional del 1,2% sobre el total.

11 Los precios no incluyen IVA.

12 Los precios no incluyen elementos como caminos, centros de mesa, vestimenta para sillas y platos de sitio.

13 Reducir la cantidad de invitados requiere pagar extra por los cubiertos totales definidos.

CLOVER
CATERING

CONTACTO

WHATSAPP
+54 9 11 3012-2657

MAIL
info@clovercatering.com.ar

WEB
clovercatering.com.ar

INSTAGRAM
@clovercatering