CLOVER
CATERING

Corporativos

Catering para eventos corporativos e institucionales.

01 Desayuno

CAFETERÍA

Café · té · leche entera y descremada

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Medialunas de manteca · medialunas de grasa · budín de limón y amapolas · budín de chocolate · cookies con frutos secos

FRUTAS Y YOGUR

Yogur con cereales · frutas de estación

BEBIDAS FRÍAS

Jugo de naranja · agua con y sin gas · limonada · pomelada

04 Almuerzo

Formal

Servido a la mesa.

ENTRADA

Ensalada Caesar o empanadas

PRINCIPAL, UNO A ELECCIÓN

Ternera en reducción de malbec con milhojas de papas y crocantes de verdura

Lomitos al strogonoff con papas cubo a las hierbas

Pollo a la crema de puerros con papas noisette

POSTRE

Flan con dulce de leche y crema

Cóctel

De pie, en mesas altas o en living.

BOCADITOS FRÍOS

Ciabatta de crudo con manteca de albahaca y tomates

Bagel de salmón

Pletzalej de lomito ahumado y pepinillos

Trufas de queso con almendras tostadas

Negritos de queso de almendras, tomates confitados y rúcula

BOCADITOS CALIENTES

Buñuelos de espinaca y queso con alioli de cilantro

Pinchos de pollo tailandés con sweet chili

Empanadas clásicas

Canastita caprese

Canastita de puerros y panceta

PRINCIPAL EN CAZUELA, UNO A ELECCIÓN

Ternera en reducción de malbec con papas crocantes y hongos frescos

Bondiola a la cerveza negra y miel con batatas glaseadas

Lomitos al strogonoff con papas cubo a las hierbas

Pollo a la crema de puerros con papas noisette

POSTRE

Flan con dulce de leche y crema

Asado

En parrillitas por mesa.

EN LA MESA

Tabla de fiambres con rosetas de campo y panes artesanales, y variedad de untables

PRINCIPAL, EN PARRILLITAS POR MESA

Chorizo y morcilla · picaña · asado · pollo al limón

ACOMPAÑAN

Dos variedades de ensaladas

POSTRE

Flan con dulce de leche y crema

Bebidas del almuerzo: gaseosas línea Coca-Cola, agua con y sin gas, jugo de naranja, limonada y pomelada. Las bebidas con alcohol son opcionales.

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

Jornada completa

Los servicios se combinan según el horario de la jornada.

Pedir presupuesto: WhatsApp +54 9 11 3012-2657 · comercial@clovercatering.com.ar

QUÉ INCLUYE

Vajilla de loza y cristalería · Mantelería · Camareros · Maître y jefe de cocina

En tu sede · En nuestros salones · Al aire libre · En el lugar que elijas



Condiciones de contratación

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

02 Elegir el menú y el servicio hasta 20 días antes del evento.

03 El precio del presupuesto se basa en la cantidad de asistentes; reducirla antes de confirmar aumenta el costo por persona.

04 El presupuesto no incluye los 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. Los adicionales se pagan 10 días hábiles antes.

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

08 Los precios no incluyen IVA.

CLOVER
CATERING

CONTACTO

WHATSAPP
+54 9 11 3012-2657

MAIL
comercial@clovercatering.com.ar

WEB
clovercatering.com.ar

INSTAGRAM
@clovercatering