

CLOVER
CATERING

6 HORAS

Menú Formal

Es la opción habitual para casamientos, aniversarios y fiestas de empresa que buscan un servicio más cuidado y una presentación más elaborada. El protagonismo es compartido: la cocina y el equipo de salón —maître y camareras— definen cada detalle de la noche.

TU FORMATO

6 horas

01 **Recepción**

02 **Campo deli bar**

03 **Islas**

04 **Plato principal**

05 **Mesa dulce**

En 6 horas, en lugar del postre servido a la mesa hay mesa dulce.

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 a elección, durante la recepción.

1 ESTACIÓN A ELECCIÓN CADA 50 PERSONAS

BRASERO

Mini provoletas
Mini choricitos criollos
Mollejas al verdeo
Matambrito a la pomarola
Pulled pork (aderezos, cebolla caramelizada, lechuga y tomate)
Tortilla de papa
Vegetales asados
Acompañado con panes artesanales y grisines
Salsas de chimichurri y criolla

ORIENTAL

Satay de pollo
Chow fan - chow mein
Won ton de cerdo
Dumpling
Acompañado con salsa ponzu

AMERICAN FOOD

Mini hamburguesitas
Chicken tenders y muzzarelitas rebozadas
Papas fritas
Variedad de aderezos, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y cheddar

MEXICANA

Tacos de pollo
Tacos de carne
Tacos de cerdo
Tacos de verdura
Nachos con cheddar
Salsas Tabasco, guacamole, pico de gallo y crema ácida
Salsa con frijoles negros, salsa roja

ITALIANA

Ravioles a los 4 quesos
Ñoquis con salsa rosa
Risotto de hongos
Variedad de bruschettas
Para acompañar pesto de rúcula, queso rallado y tomatitos confitados, crema de albahaca, ratatouille, acompañado con panes artesanales y grisines

EUROPEA

Paella de mariscos
Tortillas de papas
Goulash de ternera con spaetzle
Variedad de tapas, croquetas de jamón y queso, porotos, salsa de alioli, pasta de berenjena, salsa de tomate con cebolla y oliva

ISLAS ADICIONALES

Sushi · Espejo de salmón · Isla de mar





Plato principal

Servido a la mesa.

UNO A ELECCIÓN

- Ternera con 24 hs de cocción en una reducción de salsa al malbec acompañada de mil hojas de papa y vegetales crocantes
- Bondiola a la cerveza negra y miel sobre un cremoso puré de boñato
- Lomitos al strogonoff acompañados de una torre de papas rústica y gruyère y tomatitos confitados
- Suprema rellena caprese con espuma de champagne, acompañada de mil hojas de verduras

PLATOS ADICIONALES

Ojo de bife laqueado · Salmón a la manteca negra

PLATO PRINCIPAL KIDS

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

Hamburguesa con cheddar y papas fritas

Nuggets de pollo con papas noisettes

MENÚS ESPECIALES

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



Mesa dulce

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

Variedad de shots dulces

TORTAS GRANDES

Chocotorta
Tarta de frutilla
Cheesecake de frutos rojos
Cheesecake de maracuyá
Tiramisú
Carrot cake
Red velvet
Matilda
Key lime pie

MINI PASTELERÍA

Lemon pie
Mini flancitos con dulce de leche y crema
Marroc casero
Havanette de chocolate negro
Rogelitas
Tiramisú de pistacho
Marquise con merengue

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

ADICIONALES

Cafetera Nespresso · Cascada de chocolate



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