

CLIENTE:
FECHA DEL EVENTO:
CANTIDAD DE PERSONAS:
DIRECCION:
TELEFONO:
MENU



MENU COCINA AL DISCO

RECEPCION CALIENTE

- PINCHOS DE POLLO LAQUEADOS CON SALSA TERIYAKI Y SEMILLAS
- QUICHE LORRAINE DE VERDURAS
- PINCHES DE PATATAS BRAVAS
- EMPANADITAS REGIONALES DE CARNE SALTEÑA
- CANASTITAS DE HOJALDRE CAPRECE
- PINCHOS DE TERNERA CON SALSA PICANTE
- MINI PIZZETITAS GOURMET
- PINCHOS DE POLLO CON CROCANTE DE SESAMO

RECEPCION FRIA

- DIPS DE QUESO CREMA CON VERDURAS CROCANTES
- NACHOS CON GUACAMOLE
- GRISINES AL OLIVA CON RULO DE JAMÓN CRUDO
- CUBOS DE TORTILLA ESPAÑOLA
- CUADRADITOS RUSTICAS DE JAMON CRUDO Y TOMATES SECOS
- BRUSCHETTAS MEDITERRANEAS
- CAZUELITAS DE ESCABECHE DE AVE
- PINCHOS CAPRECE

TABLAS DE QUESOS Y FIAMBRES ADICIONAL \$ 180 P/PERSONA

NACIONALES GRUYERE, PATEGRAS, QUESO AZUL, Y ARTESANALES DE PIMIENTA, PROVENZAL Y ALBAHACA. SALAMINES MORTADELA CON PISTACHO, BONDIOLA CON PIMIENTA, PASTRON, PATE, JAMON NATURAL, JAMON CRUDO, LOMO HORNEADO, SALAME ALERCE

PRINCIPAL



COCINA AL DISCO

QUÉ ES LA COCINA AL DISCO

LA COCINA AL DISCO DE ARADO ES UNA TÉCNICA CONOCIDA NO SÓLO EN ARGENTINA SINO TAMBIÉN EN OTROS PAÍSES LATINOAMERICANOS . SE BASA EN LA COCCIÓN DE DISTINTOS TIPOS DE INGREDIENTES EN UNA ESPECIE DE SARTÉN DE GRAN TAMAÑO (LA MAYORÍA TIENE UN DIÁMETRO DE ENTRE 40 Y 80 CM) HECHO DE HIERRO Y PROVENIENTE DEL ARADO DE DISCO, UNA MAQUINARIA AGRÍCOLA MUY USADA EN EL CAMPO PARA LAS TAREAS RURALES. LOS DISCOS SON PRECISAMENTE LOS QUE CORTAN LA TIERRA Y LA LEVANTAN, ORIGINANDO EL SURCO, EN EL QUE LUEGO SE SIEMBRA.

SE PODRAN ELEGIR 2 SABORES

- BIFE A LA CRIOLLA CON PAPAS Y HUEVOS COMO HACIAN NUESTROS GAUCHOS !!
- COSTILLAS DE CERDO A LA RIOJANA CON BATATAS ESPAÑOLAS.
- POLLO A LA CERVEZA CON PAPAS ROSTI
- POLLO AL ROMERO CON PAPINES
- BIFECITOS CON CHAMPIGNONES Y PANCETA A LA CREMA.
- CARNE DE CERDO A LA MOSTAZA Y MIEL CON BATATAS ESPAÑOLAS.
- POLLO AL DISCO TRADICIONAL CRIOLLO
- POLLO AL DISCO A LA CREMA DE VERDEO
- POLLO AL DISCO CON HONGOS SILVESTRES
- RAVIOLES DE MUZZARELLA Y JAMÓN AL DISCO
- RAVIOLES DE RICOTA Y MUZZARELLA CON SALSA SCARPARO
- PAELLA ESPAÑOLA
- MONDONGO AL DISCO
- LENTEJAS A LA ESPAÑOLA GUISADAS AL DISCO
- MOLLEJAS AL DISCO CON SALSA DE VERDEO Y PAPAS NOISETTE
- CARNE DE TERNERA Y POLLO AGRIDULCE CON VEGETALES ORIENTALES

POSTRE (1 A ELECCION)

- TULIPA CON MERENGUE CROCANTE , HELADO DE DULCE DE LECHE Y SALSA DE CHOCOLATE Y CROCANTE
- CREPPS DE DULCE DE LECHE Y SALSA DE CHOCOLATE
- BROWNIE TIBIO CON HELADO DE AMERICANA ,CROCANTE DE MERENGUE Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
- BOMBON ESCOCES
- FLAN CASERO DE LA ABUELA CON DULCE DE LECHE
- POSTRE VIJILANTE (QUESO Y DULCE)



BEBIDAS INCLUIDAS

GASEOSA LINEA COCA COLA
CERVEZA QUILMES / ISEMBECK

SERVICIO DE DESCOCHE

EN CASO DE QUE USTED DESEE HACERSE CARGO DE PROVEER LAS BEBIDAS CON Y SIN ALCOHOL PODRA SOLICITAR ESTE SERVICIO ,QUE INCLUYE TODA LA CRISTALERIA NECESARIA PARA SU EVENTO , ADEMAS DE HIELO Y FRAPERAS .
COSTO \$ 50.00 P/PERSONA
DE LO CONTRARIO DEBERA OCUPARCE ENTERAMENTE DE TODO LO RELACIONADO CON LAS BEBIDAS

MESA DE TORTAS Y CAFETERIA \$250.00 POR PERSONA (1 CADA 8 INVITADOS)

- LEMON PIE
- ROGEL
- MARQUISSE
- BROWNIES
- TARTAS DE FRUTAS
- TORTA FRÍA DE CHOCOLATE
- APPLE CRUMBLE
- TARTA DE FRAMBUESA
- CHEESE CAKE
- HAVANNET
- TARTA DE FRUTILLA
- CHOCOTORTA

COSTO DEL SERVICIO

LUCAS MATÍAS NÚÑEZ - PATA AL HORNO CATERING
011 15 5821 5327 / 0348 444 1474
www.pataalhorno.com.ar
info@pataalhorno.com.ar

(RECEPCION FRIA Y CALIENTE ,COCINA AL DISCO, POSTRE , CAMAREROS
VAJILLA , BEBIDA LINEA COCA COLA Y BARRA DE RECEPCION) \$ 1600,00
P/PERSONA



MENORES DE 10 AÑOS 50%

(MINIMO 4º INVITADOS)

TRASLADO FUERA DEL RADIO DE ZONA NORTE TENDRA UN COSTO DE \$ 1800

CONDICIONES DE CONTRATACION

INCIDENCIA EN EL PRECIO: cada presupuesto se basa en la fecha en que se llevará a cabo el evento, el salón donde se realiza, y la cantidad de invitados detallada en el mismo. Si por alguna razón alguno de estos puntos se modifica, el costo del servicio probablemente se verá modificado.

DISPONIBILIDAD DE MERCADERÍA: Si por alguna razón ajena a nuestra empresa, debido a la falta de disponibilidad en el mercado de un determinado producto, fuera necesario cambiar o modificar algo en el menú, el cambio se realizará sin consultar con el cliente, entendiendo que el mismo será de igual calidad o superior al faltante.

AREAS DE TRABAJO: el cliente deberá asignar un espacio acorde a la magnitud del evento como área de trabajo, en el caso de no existir, se presupuestará el armado de este espacio. No esta permitido el ingreso a los espacios asignados como cocina o áreas de trabajo, de nadie que no sea del staff de la empresa.

VIGENCIA: El presente Presupuesto tiene una vigencia de 15 días a partir de la fecha de emisión, vencido dicho plazo deberá cotizarse nuevamente.

COORDINACION DEL EVENTO: Para un eficaz desarrollo del evento, rogamos nos indique la persona o personas responsables, a quienes debemos dirigirnos para realizar cualquier consulta. PATA AL HORNO CATERING procederá de la misma forma, presentando el Maitre o coordinador de nuestra empresa, quienes son los únicos autorizados para evacuar cualquier consulta o efectuar un cambio en el organigrama. Por esta razón, rogamos no comprometer al personal no autorizado para esta función (Personal de cocina, mozos y o ayudantes).

LUCAS MATÍAS NÚÑEZ - PATA AL HORNO CATERING
011 15 5821 5327 / 0348 444 1474
www.pataalhorno.com.ar
info@pataalhorno.com.ar



COMIDA SOBRANTE: En el caso de quedar comida de vuestro evento, PATA AL HORNO CATERING tiene como norma no llevar nada sobrante de lo servido en nuestros containers. Rogamos nos indiquen como proceder con lo que queda, caso contrario la comida será desestimada. Tampoco llevamos embalajes para embalaje de alimentos. Si alguien desea llevar comida que sobre deberá firmar un recibo donde desliga a la empresa de toda responsabilidad por el manejo de esos alimentos (perdida de cadena de frío, etc.) ya que dejarán de estar bajo nuestro cuidado y/o supervisión.

BEBIDAS: Las bebidas cuando son provistas por nuestra empresa, son propiedad exclusiva de PATA AL HORNO Catering. Si sobran botellas de un evento no significa que pertenecen al cliente que contrató el servicio. En el caso de ser el cliente quien provee las bebidas, las mismas serán recibidas oportunamente con la correspondiente entrega de un recibo el cual será canjeado

al fin del evento luego del control de botellas y devolución de las mismas (llenas y vacías).

DESCORCHE: En el caso de que las bebidas sean provistas por el cliente se cobrará \$25.00 + IVA por el descorche y administración de las mismas.

PERSONAL NO AFECTADO A PATA AL HORNO CATERING: La Empresa no contempla en el presupuesto, comida ni bebidas para músicos, Fotógrafos, DJ, artistas, cabinas de traducción, etc. En caso de ser requerido se presupuestará como un adicional.

PROPINAS: Rogamos que las propinas sean entregadas en un sobre al Maitre, no estando PATA AL HORNO CATERING autorizado a recibirlas ni a emitir un recibo, salvo en aquellas circunstancias que el cliente desee que figuren en la factura, en estos casos deberán contemplar los gastos de impuestos.

PAGO CON TARJETAS DE CREDITO: NO ACEPTAMOS

PAGOS POR TRANSFERENCIA BANCARIA: rogamos solicitar el número de cuenta y CBU, comunicando la fecha y monto de la transferencia.

FACTURACIÓN: Todos los precios cotizados son NETOS no incluyendo el impuesto al valor agregado. Sera requerido para la emisión de la factura correspondiente el formulario que acredite la condición del cliente frente al I.V.A. (formulario 576 + el correspondiente Formulario de inscripción de ingresos brutos)

FORMA DE PAGO: el 30% para reservar la fecha, anticipo y saldo a convenir. De todas formas el saldo deberá estar cancelado 15 días hábiles antes del evento. El dólar se tomara al valor de cotización tipo comprador de la fecha de pago. La seña reserva fecha y la misma no tiene devolución. Los precios se ajustaran al 4 % mensual al momento del evento



FECHA DEL EVENTO: Este presupuesto esta sujeto a nuestra disponibilidad para la fecha solicitada. El envío del mismo no implica la reserva correspondiente.

EQUIPAMIENTO DE COCINA: El menú y presupuesto fueron pensados y diseñados teniendo en cuenta la utilización de Hornos a gas, si por algún motivo la utilización de los mismos no es factible, deberemos replantear tanto el menú como los precios. Nuestro presupuesto no incluye hornos eléctricos ni alquiler de hornos a gas.

DURACIÓN DEL SERVICIO TRADICIONAL 5 HORAS

A) **Fiestas de 15 años y o casamientos** : la contratación de nuestro servicio contempla 10 / 12 hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 8 hs. de atención durante el evento + 2 / 4 hs. de armado y desarme, dicho tiempo se estima desde la hora en que se sale de nuestra cocina. Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos nos lo comuniquen con anticipación, a los efectos de ser cotizado.

B) **otros eventos:** consultar el horario establecido para su evento en particular.

INVITADOS: La cantidad de invitados se deberá confirmar 15 días antes del evento. Se deberá entregar las listas de Invitados, con un mínimo de 72 hs. hábiles de anticipación.

DECLINACIÓN DEL SERVICIO: si por alguna razón, ya sea de fuerza mayor o de cualquier otra índole, el cliente desistiera del servicio quedarán los importes abonados a favor de PATA AL HORNO CATERING

LUGAR DEL EVENTO: Los eventos que se realicen fuera del radio de los 30 km Tendrán un costo adicional, si por alguna razón el evento se realizara en un club de campo o un lugar de difícil acceso para el personal, nuestra empresa proveerá un transporte especial (Minibus) el cual será presupuestado en forma independiente.

ASI TAMBIEN A LUGARES EN DONDE EL ACESO SEA SIN ASCENSOR O DE DIFISIL DESCARGA. TENDRA UN COSTO EXTRA