



**Mario Brandán**

**Capacitación y Servicio  
en Gastronomía**

---

**OPCIONES DE  
SERVICIO DE CATERING**

---



**Mario Brandán**  
Capacitación y Servicio en Gastronomía

---

### **DATOS DEL CLIENTE:**

Sres: .....

Tipo de evento: .....

Fecha del evento: .....

Lugar donde se realizará el evento: .....

Email: .....

Teléfono: .....

### **RECEPCIÓN**

---

#### **Bocaditos fríos**

Canapés tipo cocktail:

caviar.  salmón.  langostinos.  palmitos.  camarones.

Tarteletas americanas de langostinos y palmitos.

#### **Bocaditos calientes**

Bollos de espinaca al parmesano.

Locatelli de jamón y queso.

Kniyes de papa y queso.

Bocados de fila con queso y sésamo.

Bocados de fila con vegetales y amapolas.

Bruschettas de jamón serrano y tomate seco.

Bruschettas de queso parmesano y champignon.

#### **Lajas y espejos**

Bocaditos de muzzarella.

Quesos macerados y para untar totalmente ornamentados acompañados con tostadas, panecillos, grisines.

Jamón serrano ornamentado con frutas y acompañado con tostadas, panecillos, grisines.

Pata de ternera, panecillos artesanales.



---

*Oficinas y Administración:* Tucumán 1734, Castelar (1712) Provincia de Bs. As., Argentina - Teléfono: (011) 4629-1026.

*Planta elaboradora:* Av. de Mayo 682, (1084) CABA, Buenos Aires, Argentina.

Móvil: (011) 15 5613-5157 - Email: contacto@mariobrandan.com.ar - Web Site: www.mariobrandan.com.ar



## OPCIONALES

---

- Salmón rosado ahumado con alcaparras.
- Pavita a la americana en altura.
- Puesto de shushi:
  - norimaki.  niguri.  temaki.  california
- Lechón deshuesado en espejo con guarnición y aderezo.
- Langostinos rebozados fritos con aderezo.
- Jabalí.
- Ciervo ahumado.
- Langostinos fríos en cascada.

### Buffet de ensaladas

- Caprese (tomate, muzzarella, albahaca).
- Waldorf (manzana, apio, nuez, crema).
- Americana (jamón, morrón, tomate, salsa golf, camarones).
- Marinado (arenque, cebolla, crema).
- Caesar (hojas verdes, ave en juliana, croutons, aderezo).

### Buffet de comida caliente en islas (cinco puestos a elegir)

- Fondue de quesos.
- Pierna de cerdo con variedad de salsas y figacitas artesanales.
- Pastrón flambée con pletzalaj.
- Pollo oriental.
- Puesto de pastas
  - Ñoquis tricolor, regattonni o varenikes.
  - Variedad de salsas: fileto, crema, cebolla, bolognesa, cuatro quesos, etc.
- Salmón del Atlántico con salsa crema de limón y dil.
- Pinchos
  - de ave a la mostaza.  de lomo al malbec.  de cerdo agridulce.





- Paella
- Molleja flambée acompañado con figacitas.
- Langostinos al pernot.
- Variedad de setas (champignones, portobello, gírgolas) a la crema.
- Tacos mexicanos (quesadillas, carne y pollo).
- Crep rellena de calabaza asada con queso gruyere y salsa de berros.
- Tapeo Mediterráneo:
  - calamar crujiente sobre galleta escalibada.
  - langostinos empanados con guacamole.
  - lomo – rúcula, huevo, caprese.
  - rolls de salmón – rúcula –alcaparras y cebollas glacé.
  
- Bar con diferentes tragos y frutas.**
  
- Sorbete de limón al champagne.**

## **PRIMER PLATO**

---

### **Primer Plato - mayores**

- Dos alforjas – triángulos con sésamo – caramelos con amapolas (elaboradas con masa fila) acompañadas con tricolor de hortalizas.
- Dos crepes acompañadas con tricolor de hortalizas.

#### *Rellenos:*

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Espinaca y ricota. | <input type="checkbox"/> Queso y puerro. | <input type="checkbox"/> Champignones.           |
| <input type="checkbox"/> Pollo.             | <input type="checkbox"/> Ricota y nuez.  | <input type="checkbox"/> Calabaza con almendras. |
| <input type="checkbox"/> Mousse de salmón.  | <input type="checkbox"/> Caprese.        | <input type="checkbox"/> Muzzarella y jamón.     |

#### *Salsas:*

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Crema ciboulette. | <input type="checkbox"/> Cuatro quesos.    | <input type="checkbox"/> Crema al champagne. |
| <input type="checkbox"/> Crema rosada.     | <input type="checkbox"/> Crema de puerros. | <input type="checkbox"/> Crema de espinacas. |





**□ Primer Plato - jóvenes**

- Tulipa de masa fila con ravioles – ñoquis – capelletis con salsa fileto, crema o rosada.

**SEGUNDO PLATO**

---

**□ Segundo Plato - mayores**

- Pollo relleno con jamón, queso, juliana de hortalizas y finas hierbas, salsa malbec con timbal de arroz especiado.
- Lomo emincé: dos lonjas de lomo asadas con chimichurri de tomate y oliva.
- Lomo tournée: relleno con panceta y espinaca salteada, salsa de hongos de pino.
- Dúo de ave y lomo en crema de almendra y nido de batata y choclo.

**Guarniciones (2 a elección).**

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Papas noisette.        | <input type="checkbox"/> Papas a la Suiza.          | <input type="checkbox"/> Mil hojas de papa. |
| <input type="checkbox"/> Mil hojas de batata.   | <input type="checkbox"/> Torre de vegetales grillé. | <input type="checkbox"/> Batatitas glacé.   |
| <input type="checkbox"/> Budín de calabaza.     | <input type="checkbox"/> Budín de espinaca.         | <input type="checkbox"/> Arroz Pilaf.       |
| <input type="checkbox"/> Strudel de hortalizas. | <input type="checkbox"/> Bouquet de hojas verdes.   | <input type="checkbox"/> Cherrys salteados. |

**Salsas**

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Malbec.          | <input type="checkbox"/> Crema al champagne. | <input type="checkbox"/> Crema a la mostaza de Dijon. |
| <input type="checkbox"/> De champignones. | <input type="checkbox"/> De finas hierbas.   | <input type="checkbox"/> De hongos de pino.           |

**□ Segundo Plato - jóvenes**

- Filet de pollo.
- Suprema suiza con queso fundido.
- Milanésitas mixtas: de peceto y de pollo.
- Dúo de brochette de lomo y brochette de pollo.

**□ Guarniciones**

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Papas noisette. | <input type="checkbox"/> Papas bastón. | <input type="checkbox"/> Con mayonesa, mostaza y ketchup. |
|--|--|---|





**Variedad de panificados**

- Panecillos artesanales individuales.
- Panes de campo y trenzas.
- Grisines y tostys.

**POSTRE HELADO - Elaboración Artesanal**

---

**Postre Helado Mayores**

- Brownie, culis de frambuesa, pirámide de helado de crema americana, frutos del bosque, hojas de menta y crocante de almendra y miel.

**Postre Helado Jóvenes**

- Tulipa rellena con crema helada, culis de naranja.

**MESA DULCE - 1 torta cada 10 personas, a elección.**

---

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Lemon Pie.   | <input type="checkbox"/> Torta de frutillas.         |
| <input type="checkbox"/> Torta de queso soufflé.  | <input type="checkbox"/> Crumble de manzanas.        |
| <input type="checkbox"/> Cheese cake de Baileys.  | <input type="checkbox"/> Torta de frutos del bosque. |
| <input type="checkbox"/> Torta de menta y chocolate.                                      | <input type="checkbox"/> Bavaoise de sambayón.       |
| <input type="checkbox"/> Bavaoise de limón.   | <input type="checkbox"/> Isla flotante con sambayón. |
| <input type="checkbox"/> Torta merengada.   | <input type="checkbox"/> Rogel.                      |
| <input type="checkbox"/> Bomba de chocolate.  | <input type="checkbox"/> Tiramisú.                   |
| <input type="checkbox"/> Strudel de manzanas.   | <input type="checkbox"/> Bavaoise de naranjas.       |
| <input type="checkbox"/> Chocotorta.  | <input type="checkbox"/> Flan casero al huevo.       |
| <input type="checkbox"/> Macedonia de frutas.   | <input type="checkbox"/> Bols con crema de leche.    |
| <input type="checkbox"/> Mesa de crepes de dulce de leche con diferentes salsas y frutas. |  |
| <input type="checkbox"/> Mesa de crepes de manzana al rum.                                |  |





**Mario Brandán**  
Capacitación y Servicio en Gastronomía

---

**Variedad de frutas fileteadas.**

- Frutillas  Pomelo  Naranja  Melón  Sandía

**Café completo.**

**Café, té, té saborizado, crema de leche, canela, chocolate rallado, jugos.**

**FINAL DE FIESTA** (1 variedad a elegir)

---

Desayuno continental  Desayuno tropical.

Mate con pastelitos.  Mate con tortas fritas.

Lomitos flambée.

Colita de cuadril a la mostaza.

Pierna de cerdo con variedad de salsas (fileteada a la vista).

Pierna de ternera con variedad de salsas (fileteada a la vista).

Gran variedad de pizzas.

Todas las opciones acompañadas con jugos, gaseosas y cerveza.

**BEBIDAS**

---

Agua de mesa con y sin gas.

Jugos naturales de frutilla, pomelo, naranja.

Gaseosas, gaseosas Light.

Hielo.

Bebidas alcohólicas a convenir.





**Mario Brandán**  
Capacitación y Servicio en Gastronomía

---

## **PERSONAL**

---

- Maitre.
- Segundo Maitre.
- Mozos.
- Camareras.
- Chef.
- Ayudantes de cocina.
- Ayudante auxiliar de cocina.

## **VARIOS**

---

- Vajilla especial: Cubertería tipo Wolf.
- Plato de sitio y blonda plato de sitio.
- Cristalería: tres copas.
- Mantelería.
- Centros de mesa.
- Funda para sillas.
- Porta servilletas.
- Menú a servirse, impreso con tema y fecha del evento (1 por mesa).

**PRECIO POR PERSONA: \$ .....**

---

---

**Validez del precio del cubierto:** 15 días.

**Forma de contratación:** a convenir.

**IMPORTANTE:** Diez días antes del evento deben confirmarse la cantidad de cubiertos base, a partir de ese momento se pueden agregar cubiertos, de ninguna manera restarlos.

Desde ya quedamos a sus gratas órdenes y sugerencias.

***Mario Brandán.***  
Chef Responsable.



