



# CLASSIC

Nuestro **menú clásico**, con el cual venimos acompañando a empresas y generaciones por mas de 30 años. Este formato cuenta con un cocktail de recepción, comenzando con un bandejeo de bocaditos fríos y calientes, seguido de distintas estaciones de comida, para luego pasar a la mesa donde se servirá un plato y postre. Puede adicionarse a este una entrada previa al plato principal.



# RECEPCIÓN

## MESA DE PICADAS

- Quesos: Brie, Petato, Azul, Tambo ahumado, Fontina, Morbier, Bocconcino & Feta
- Fiambres: Lomo curado de cerdo, Fuet de Cordero, Longaniza de payes, Jamón Crudo Español, Chorizo Cular Dulce, Salame Milán con hierbas & bondiola
- Panificados & Craquer's: Batatas Fritas, Pan de cebolla, Pan de Campo, Baguette con mix de semillas, & Almendra

## BOCADITOS CALIENTES

- Rotolino de lomito & queso
- Papa brava
- Bolinho de queijo
- Langostino en panko con salsa maracuyá
- Bohio de espinaca & parmesano
- Pollo teriyaki
- Moqueca de langostinos

## BOCADITOS FRIOS

- Pincho brie jamón crudo almíbar y praliné
- Bombón de queso crema, salmón ahumado y pan de zanahoria
- Cheesecake de cabra y mermelada
- Bombón de queso azul
- Ceviche de lenguado
- Bocconcino & tomate marinado
- Limonada marroquí

# ESTACIONES

---

5 a elección + sushi bandejeado:

## NUESTRA TIERRA CRIOLLA

- Empanada salteña con salsa locoto & tomate
- Asado con corte a la vista
- Asado con corte a la vista
- Tira entraña ahumada
- Chorizo bombón
- Bocados de queso provolone
- Panificados & típico chimichurri

## PERNIL DE TERNERA

- Pernil fileteado a la vista
- Figacitas & variedad de aderezos clásicos

## TRADICIÓN ITALIANA

- Antipasto
- Jamón crudo
- Ensalada de verdes
- Focaccia
- Fusilli italiano al suave pesto de albahaca  
( Acompañado de tomates cherry & crocante panceta ahumada)
- Raviolones de cuatro quesos con pomodoro & crema
- Queso parmesano

## AMERICAN FOOD

- Hamburguesas con queso & pan artesanal
- Papas americanas con cheddar & bacon
- Corn dogs con variedad de salsas





## **MEXICAN TEX**

- Tacos de carne & vegetales
- Quesadillas de mix de quesos & cebolla
- Tacos de pollo, vegetales & queso
- Nachos de maíz con cheddar fundido
- Fresca de tomate
- Mole de palta

## **CHINA FOOD**

- Chow mein (Fideos & vegetales salteados)
- Pollo caramelizado con almendras
- Wantón de cerdo & variedad de salsas

## **PERNIL DE JAMÓN CRUDO**

- Pernil de jamón crudo fileteado a la vista
- Variedad de aderezos & figacitas artesanales

## **PERNIL DE CERDO COCIDO**

- Pernil de cerdo fileteado a la vista
- Variedad de aderezos & figacitas artesanales



## **PLATO PRINCIPAL** (Uno a elección)

---

### **AVE CRISPY**

Suprema de pollo rellena con queso cheddar y panceta ahumada acompañada con mil hojas de papa a la crema & tibio de tomate asado al caramelo con salsa de lima limón.

### **LOMO ESPECIAL**

Saltimbocca de lomo relleno de mix de vegetales en colchón de puré de papa a la panceta con salsa de echalotte .

### **BONDIOLA BRASEADA BBQ**

Bondiola braseada en salsa barbacoa con fresca ensalada coleslaw & papa rústica en crout de hierbas y queso feta.

### **ROYAL BEEF**

Royal beef con salsa de mostaza alemana, budín de batata y crocante de mix de hongos.

### **CORDERO PATAGÓNICO**

Cordero en cocción de ocho horas, salsa de frutos rojos, acompañado de fresco puré de habas & tarantela de maíz.



## **POSTRES** (Uno a elección)

---

### **DULZURA DE CHOCOLATE**

Brownie tibio de chocolate, helado de crema americana coronado con frutos rojos.

### **BAILEYS ESPECIAL**

Delicioso mix de banana, helado de crema americana bañado en salsa de baileys y dulce de leche, praliné con hilo de chocolate.

### **MARACUYÁ EN CHOCOLATE**

Cheesecake de maracuyá en dos texturas de pastel de chocolate

### **PARAÍSO DE DULCE DE LECHE**

Volcán de dulce de leche con helado de banana

### **PARAÍSO DE CHOCOLATE**

Volcán de chocolate con helado de crema americana

### **PARAÍSO BLANCO**

Volcán de chocolate blanco y corazón negro con helado de americana

## MESA DULCE

---

- Cucuruchos Intervenidos con variedad de helados
- Fruta de estación fileteada
- Panqueques fríos de dulce de leche & Crema Montada
- Cheesecake Individual con streusel de chocolate blanco
- Lingote Nusskuss, nueces y chocolate
- Santo domingo, Domo de mousse con corazón de banana & caramelo suave
- Tartaleta de Frutilla, Crema PH & compota de frutillas
- Infinity, cremoso de chocolate & mouse de Mango
- Lemón Pie, Curd de limón con gel de lima sobre sablee Breton

### TORTAS

- Rogel Invertido**, Crocantes capas con ganache de chocolate & Dulce de leche
- Clásico Cheesecake** horneado con Frutos Rojos & Frutillas
- Casa Blanca**, Mouse de chocolate Riviera en bizcocho Sacher, Insert de compota de frambuesas & Curd de Maracuya, cubierta de brillo Negro
- Bubo**, Bizcocho Húmedo de coco, jalea de Frutos exóticos, Mouse chocolate blanco & lima
- Black Beauty**, Bizcocho colaunt, compota de manzanas y lima, caramelo suave & cremoso de Chocolate



## **FIN DE FIESTA** (Una a elección)

---

- Lomitos
- Pizzas
- Panchos con papas paille
- Mini hamburguesitas

## **TORTAS DE CASAMIENTO**

(Una a elección)

---

- Chiffon de vainilla
- Chiffon de chocolate
- Rogel
- Torta brownie
- Chocotorta



## Barra

BARRA **28** MOVIL  
SETENTA

### BARRA PREMIUM

#### EL SERVICIO INCLUYE:

Personal altamente capacitado: barmans y jefe de barra. Supervisor general.

Bebida libre durante todo el evento. Barras exclusivas, especialmente diseñadas. Vajilla de vidrio y todos los insumos necesarios.

\*(La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento)



# ESTACIONES ADICIONALES

---

## ESTILO HINDÚ

- Variedad de vegetales de estación a la plancha
- Pollo tikka masala & salsa raita
- Pan naan | chutney | arroz blanco

## FUSIÓN PERUANA

- Suave ceviche clásico de lenguado
- Anticucho de ave
- Tiradito de salmon rosado al maracuya
- Lomo & vegetales salteados perfumados al cilantro

## DEL MAR A LA MESA

- Penca de salmón horneado a 50°C en mix de hierbas frescas
- Langostinos al cajún
- Ensalada de mar (variedad de frutos de mar, choclo, cherry, huevo duro, papa)
- Pan masa madre & blinis.





**GUILLEN**

CATERING

## ISLA SUSHI FULL

### - NIQUIRIS

Salmón, lenguado, langostino & Pulpo

### - SASHIMI

Salmón, lenguado, langostino & Pulpo

### - GEISHA

Salmón, palta y Philadelphia

### - ROLLS

Califa canicama & Palta, sésamo mixto

NY salmón & palta, sésamo blanco

Phila salmón & Philadelphia, sésamo negro

Bs As, langostino, palta & Philadelphia, salmón

Salmontery salmon cocido, sésamo mixto

Cataroll frutilla, salmón ahumado & Philadelphia

Tamago salmón, cebolla de verdeo & Philadelphia

### - MAKIS

Salmontery salmon cocido,

Phila salmón & Philadelphia, sésamo negro

Veggie Palta, pepino, zanahoria & Philadelphia

Tago tamago, Philadelphia, cilantro, salmón ahumado



**GUILLEN**  
CATERING

**¡MUCHAS GRACIAS!**

**f** /Guillencatering

**@Guillencatering**

**CONSULTÁ POR NUESTRO MENU PREMIUM**

**[www.guillencatering.com](http://www.guillencatering.com)**