



PREMIUM

Un formato donde la diferencia, es que para el cocktail utilizamos dos grandes islas de apoyo e incorporamos raciones de comida bandejeada.

Los platos que ofrecemos dentro de este menú fueron pensados por nuestro chef para aquellos que se animen a un paso más y quieran poder contar en su evento con una carta más sofisticada.



FINGERFOOD

FRÍOS

- Pincho de queso brie jamón crudo español, almíbar & praliné
- Bombón de queso crema, salmón ahumado & pan de zanahoria
- Botón de queso azul en crocante base de chocolate
- Taco crocante de sésamo al caramelo, salmón ahumado & Cream Cheese
- Limonada marroquí
- Sorpresa azteca Cacao 70 % & Palta

CALIENTES

- Bolinho de queijo
- Langostino en panko con salsa maracuyá
- Bohio de espinaca & parmesano
- Croqueta de salmón ahumado & salsa mango
- Crispy de ave con salsa piña

RACIONES (2 a elección por grupo)

RACIONES GRUPO 1

- Crocantes Mollejas al limón con puré pera al champagne
- Bondiola desmenuzada con salsa Barbacoa al honey whiskey & coleslaw
- Fussili italiano al suave pesto de albahaca
- Revuelto gramajo, panceta, escamas de arveja en nido batatas
- Langostinos al cajún levemente picantes

RACIONES GRUPO 2

- Lomo & vegetales salteados perfumados al cilantro
- Papas cuña con cheddar y polvo bacon
- Clásico pollo caramelizado con almendras & verdeo
- Crocante taco de maíz relleno con pollo, vegetales & mix de quesos
- Almendrado de papa coronado con Chipirones grillados & emulsión de leche

RACIONES GRUPO 3

- Hamburguesa a la crema en pan brioche, queso azul & cebolla al caramelo
- Empanada de cordero y crema montada al cilantro
- Ensalada fresca de ave & apio
- Suave ceviche clásico & maíz cancha
- Tiradito de salmón rosado al maracuyá

RACIONES GRUPO 4

- Risotto de hongos perfumado a los 4 cítricos
- Burrata en tomate asada & garrapiñada de almendras
- Causa de salmón & salsa huancaína
- Cubo de salmón horneado a 50°C en mix de hierbas frescas
- Salmón blanco ahumado & salsa teriyaki

ISLAS

SUSHI FULL

NIGUIRIS

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 salmón cocido, sésamo mixto
- Cataroll frutilla, salmón ahumado & Philadelphia
- Tamago salmón, cebolla de verdeo & Philadelphia

MAKIS

- Salmontery salmón cocido,
- Phila salmón & Philadelphia, sésamo negro
- Veggie Palta, pepino, zanahoria & Philadelphia
- Tago tamago, Philadelphia, cilantro, salmón ahumado

TRADICIÓN NACIONAL

QUESOS

. Brie / Petato / Azul / Dambo ahumado / Fontina
Morbier / Boconccino & Feta

FIAMBRES

- Lomo curado de cerdo / Fuet de Cordero / Longaniza de payés / Jamón Crudo Español / Chorizo Cular Dulce / Salame de Milán con hierbas & bondiola

PANIFICADOS & CRACKERS

- Batatas Fritas, Pan de cebolla / Pan de Campo / Baguette con mix de semillas / Pan masa madre / Almendra / Pasas & Frutas de estación



PLATOS (Uno a elección)

- JARRETE DE CORDERO SOUS-VIDE

Laqueado al malbec acompañado con espumoso de habas & polvo de frutos rojos (sujeto a disponibilidad)

- BONDIOLA BRASEADA BBQ

Bondiola braseada en salsa barbacoa al honey whiskey acompañada con batatas rústicas al caramelo quemado & liofilizado de arvejas

- LOMO ESPECIAL

Lomo relleno con mix de hongos & parmesano acompañado con puré de papas, manzana & panceta acompañado con salsa escaloña

-SALMÓN HORNEADO A LA LEÑA

Salmón horneado a la leña en mix de hierbas acompañado con clásico risotto blanco & crocante kel



POSTRES (Uno a elección)

DELICIOSO MIX DE BANANA

Helado de crema americana bañado en salsa de baileys & dulce de leche, praliné con hilo de chocolate

PARAÍSO DE CHOCOLATE

Tibio volcán de chocolate amargo con helado de crema americana

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE BLANCO

Espumoso de dulce de leche

CHEESECAKE AMERICAN STYLE

Cremoso de frutos rojos & chocolate blanco

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, caramel suave & cremoso de Chocolate

TORTAS DE CASAMIENTO

(Una a elección)

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



FIN DE FIESTA (Una a elección)

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



BARRA



BARRA PREMIUM

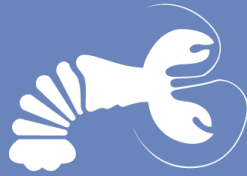
EL SERVICIO INCLUYE:

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)





GUILLEN
CATERING

¡MUCHAS GRACIAS!

f /Guillen catering

@Guillencatering

CONSULTÁ POR NUESTRO MENU CLASSIC

www.guillencatering.com.ar