

PIZZA PARTY

PIZZA PARTY “El Rincón Artesanal”

Para compartir en tus reuniones y eventos. Nuestra Empresa brinda un servicio de catering de pizzas y empanadas caseras a domicilio o el lugar indicado por nuestro cliente.

Trasladamos nuestra cocina y los elementos necesarios para elaborar la mejor Pizza Party, instalamos nuestros hornos eléctricos, cristalería, vajilla de losa y mantelería. Nuestros camareros y Chef se encargarán de todo, vos sólo tenés que ocuparte por disfrutar del servicio y de la fiesta.

Todos los menús se preparan y cocinan en el momento, de esta manera garantizamos la calidad y frescura de los ingredientes. Te aseguramos una excelente atención a todos los invitados. Tenés varias opción para elegir y armar el menú a tu gusto. Te ofrecemos 3 OPCIONES:

MENÚ BASICO

Recepción de Saladitos: Empanaditas copetín (carne, pollo, jamón y queso), Fosforitos, Sandwichs de miga de jamón y queso, Brusquetas con ratatouille (vegetales grillados).

Variedad de Pizzas: Muzzarella, Muzzarella y jamón, Fugazzetta, Jamón y morrones, Jamón y huevo, Calabreza, Napolitana, Palmitos y salsa golf, Tropical (con ananá), Verdeo, Choclo.

Postre: A elección – (1 por persona): Flan Casero, Budín de Pan, 2 bochas de helado, Coctel de fruta fresca.

PRECIO POR PERSONA: \$ 150

MÍNIMO: 30 PERSONAS

DURACION DEL SERVICIO: 2 HORAS.

MENÚ INTERMEDIO

Recepción de Saladitos: Empanaditas copetín (carne, pollo, jamón y queso), Fosforitos, Chips Surtidos (lomito, bondiola, jamón crudo), Locatellis rellenos (pollo, muzarella, huevo y tomate).

Variedad de Pizzas: Muzzarella, Muzzarella y jamón, Fugazzetta, Jamón y morrones, Jamón y roquefort, Jamón y ananá, Calabreza, Capresse, Napolitana, Palmitos y salsa golf, Palmitos y jamón, Tropical (con ananá), Rúcula y jamón Crudo y hebras de Queso Provolone, Verdeo, Choclo.

Postre: A elección – (1 por persona): Flan Casero, Budín de Pan, 2 bochas de helado, Coctel de fruta fresca, Isla Flotante, Tiramisú.

Mesa Dulce: Tartas (ricota, frutal, dulce de leche) y Tortas (Brownies, Merengada, Chesse Cake), masas y alfajorcitos bañados en chocolate. Cafeteria

PRECIO POR PERSONA: \$ 200

MÍNIMO: 30 PERSONAS

DURACION DEL SERVICIO: 3 HORAS.

MENÚ PREMIUM

Recepción de Saladitos: Empanaditas copetín (carne, pollo, jamón y queso), Pinchos de lomo, cerdo, pollo y vegetales, Masitas hojaldradas rellenas, Chips Surtidos (lomito, bondiola, jamón crudo), Locatellis rellenos (pollo, muzarella, huevo y tomate). Y pancitos saborizados).

Variedad de Pizzas: Muzzarella, Muzzarella y jamón, Fugazzetta, Jamón y morrones, Jamón y roquefort, Jamón y Palmitos, Jamón y ananá, Calabreza, Capresse, Napolitana, Palmitos y salsa golf, Palmitos y jamón, Tropical (con ananá), Rúcula y jamón Crudo y hebras de Queso Provolone, Verdeo, Choclo, Rellena capresse, Rellena de espinaca.

Postre: A elección – (1 por persona): Helado de crema americana con Coulis de frutos del bosque y almendras fileteadas, Cuadrado de Brownies con Crema y dulce de leche, Volcán de chocolate y Helado de Vainilla, Coctel de fruta fresca, Isla Flotante, Tiramisú.

Bebidas Sin Alcohol: Daikiris de (frutilla, durazno, Anana), Gaseosas Linea Coca Cola, Aguas saborizadas,

PRECIO POR PERSONA: \$ 250

MÍNIMO: 30 PERSONAS

DURACION DEL SERVICIO: 3 HORAS.

MESAS DULCES – PASTERIA

Ofrecemos una amplia variedad de torta y tartas para disfrutar de un buen Evento. Si estás buscando calidad y precio EL RINCÓN ARTESANAL tiene todo lo que necesitas.

TARTAS DULCES: (RICOTA, RICOTA CON DULCE DE LECHE O CREMA PASTERIA, STROISSER DE MANZANA, GLACE DE MANZANA, FRUTILLA, 4 FRUTAS, DE DULCE DE LECHE, LEMON PIE, ORANGE PIE, GANAGHE (DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE), FRUTOS DEL BOSQUE, COCO Y DULCE DE LECHE.

TORTAS (SELVA NEGRA, PORTEÑA CON DULCE DE LECHE, MOLINO, MOZART, SOUFLE DE CHOCOLATE, BALCARCE, LADY, BOMBOM, CHESSE CAKE, NEGRITA DE CHOCOLATE, MIL HOJAS, CARACOL, PARIS, DEL REY, MARQUISE DE CHOCOLATE, ALFAJOR, BROWNIE CON DULCE DE LECHE Y CREMA, CHESSE CAKE DE MARACUYA, DE CHOCOLATE Y NARANJA, DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS, DE CHOCOLATE Y LIMÓN, ESPUMA DE LIMÓN Y NARANJA).

GALLETITERÍA (PEPAS, PALMERITAS, POLVORONES)

MASAS SECAS Y FINAS

ALFAJORCITOS DE MAICENA CON DULCE DE LECHE Y COCO RALLADO

MERENGUITOS CON DULCE DE LECHE Y COCO RALLADO

ALFAJORCITOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE Y BAÑADOS CON CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

COPITOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE Y BAÑADOS CON CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

COQUITOS

TORTA CON DISEÑO ESPECIAL (DE CUMPLEAÑOS, BAUTISMOS, CASAMIENTO, ANIVERSARIO, EMPRESARIAL, INSTITUCIONAL).

VIANDAS SALUDABLES “El Rincón Artesanal”

VIANDAS SALUDABLES, BAJAS CALORIAS, PARA DIABETICOS, CELIACOS, HIPERTENSOS.

Somos una empresa que hace 8 años nos dedicamos a la elaboración de viandas saludables, sabrosas y económicas a Empresas, Instituciones y particulares.

Ofrecemos una amplia variedad de comidas para que pueda disfrutar en el momento y lugar que usted lo desee. Hacemos tu vida más fácil.

Tenemos un sistema de cocción sin frituras, con bajo contenido de sodio y materia prima de primera calidad. Las viandas van con rótulo de Fecha de elaboración y Fecha de Vencimiento. Instrucciones para su descongelamiento y calentamiento.

Los pedidos se realizan con 48 horas de anticipación, se entregan a domicilio. Se ofrecen Pack de 7 o 14 viandas semanales iguales o distintas comidas, a elección. También pueden optar con colaciones de (sopas o postres).

VIANDA CHICA
CONSERVACIÓN: 4 meses en Frezzer , 48 hs en heladera
MODO DE COCCIÓN: 5 a 8 minutos en microondas potencia media. Revolver y calentar 5 minutos más.
CALORIAS: 300/350 Kcal
PESO: 350 Grs.
PRECIO: \$ 35.00

VIANDA GRANDE
CONSERVACIÓN: 4 meses en Frezzer , 48 hs en heladera
MODO DE COCCIÓN: 8 a 10 minutos en microondas al 100%
CALORIAS: 600/650 Kcal
PESO: 600 Grs.
PRECIO: \$ 60.00

Para realizar el pedido, podrá darnos el N° de Vianda y el tamaño (Chica-Grande) que desee al teléfono 15-6176-2717.

SANDRA LUCIA HERMIDA

CHEF- Profesional Gastronómico

EL RINCON ARTESANAL LES OFRECE SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS SOCIALES & EMPRESARIALES

El término "**Finger Food**" es una expresión anglosajona que esta muy de moda hoy día y que en español, significa **comida que se come con los dedos**, pero su significado va un poco más allá es el arte de combinar lo chic, con lo informal, recetas de alta gastronomía hoy toman un nuevo aire cuando se preparan en este nuevo estilo. Se trata de deestructurar los platos complicados y armarlos en miniatura, sea dulce o salado, lo importante es hacerlo en un solo bocado. La diversidad de texturas y presentaciones son una de las características de este estilo, muy usado en celebraciones con amigos, fiestas de 15, Casamientos, etc.

Si quieres adoptar el estilo **Finger Food** en tus fiestas o reuniones con amigos, ten en cuenta que debes olvidar por completo las viejas estructuras a la hora de organizar un menú, debes ser creativo a la hora de combinar los ingredientes e innovador a la hora de presentarlos.

Es por todo esto que EL RINCON ARTESANAL, te ofrece éste servicio para tus festejos más íntimos, una forma diferente de servir las comidas y agasajar a los comensales. El servicio incluye personal (chef, cocineros, maitre camareros), materiales y la excelente atención a los invitados. También se provee de vajilla (platos, vasos, copas, cubiertos, mantelería). Con un Deposito por rotura y reposición de (\$ 500)

BOCADITOS FRIOS Y CALIENTES

- Empanaditas de carne, pollo, jamón y queso.
- Canastitas de verdura, humita y atún.

- Pinchos de pollo, y cerdo empanados a la inglesa.
- Pinchos de muzzarella con sésamo y salsa de albahaca.
- Mini patitas de pollo acarameladas.
- Mini salchichitas alemanas encamisadas.
- Medialunitas rellenas con jamón y queso.
- Trencitas con semillas de chia y sésamo rellenas de jamón crudo y queso
- Locatellis Rellenos salados o agridule.
- Chips Rellenos (Jamón cocido y crudo, bondiola, lomito ahumado, panceta, queso, ciruela, morrón, huevo y tomate.
- Sandwichs de miga (Simples, Triples surtidos, triples Especiales)
- Masitas Hojaldradas Rellenas (4 quesos, jamón y queso, agridulces)
- Arrolladitos primavera.
- Pancitos saborizados con matambre casero de pollo, carne.
- Figacitas de manteca con vittel thoné y/o lengua a la vinagreta.
- Vol au Vent (masa de hojaldrada rellena).
- Roll gourmet (con pan de miga).
- Pizzetas completas.
- Tarteletas y canapes especiales (4 quesos, camarones, palmitos...)

MESA DULCE

Todo lo que necesitas para Armar tu mesa Dulce. Una gran variedad de tortas (Molino, Mozart, Negrita, Selva Negra, Chesse Cake, Marquise de Chocolate, Balcarce, Tiramisú, Mouse de Limón, Maracuyá, Frutillas...) tartas (Ricota, frola de batata y membrillo, Lemon Pie, Frutilla, 4 estaciones, Manzanas, Coco...), masas, Cup Cake. Cafeteria (variedad de tés, café).

IMPORTE POR PERSONA (SIN BEBIDA): \$ 270

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Canilla libre de Bebida sin alcohol (línea Coca-Cola), Aguas saborizadas y jugos exprimidos...

IMPORTE POR PERSONA: \$ 320

BEBIDAS CON ALCOHOL

Vinos, Cerveza, Espumantes, Fresitas, Sidras, Champagne. Canilla libre de bebidas sin Alcohol.

IMPORTE POR PERSONA: \$ 400