

• catering • • • •
**semiformal
y formal**
• • • • • 2019

(Costos válidos desde Septiembre hasta Octubre 2019)
LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

Las propuestas que les ofrecemos a continuación de **menús formales ó semi-formales** son **elaboradas por nuestro equipo de Chefs en momentos previos y durante el evento**, lo que garantiza la calidad del servicio.

La elección del **menú formal** requiere la organización del mobiliario con mesas y sillas. Los detalles en la presentación y en el cuidado del servicio así como la originalidad y el carácter artesanal, son acordes con el estilo de **Polinomio**.

En esta lista encontrarán una serie de **opciones, las cuales se pueden modificar**, (*quitando, agregando o variando*) parte del menú.

Los invitamos a degustar nuestro servicio, solicitándolo previamente.

IMPORTANTE!

Condiciones de contratación:

La reserva de nuestro servicio se realiza con una señal del 30 % .

El saldo deberá ser abonado 72 hs antes al día del evento en efectivo.

La cantidad de asistentes deberá ser confirmada mínimo de 7 días antes del evento; los asistentes que superen el total contratado, serán facturados una vez finalizado el mismo.



semi-formal menú 12

Base 40 personas

Máximo: 4 hs. de duración

Parrillada

Recepción Fría *(presentada en mesa buffet)*

- Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
- Morcillas al verdeo sobre pan casero
- Berenjenas al escabeche
- Humus (pasta de garbanzos)
- Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
- Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
- Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
- Brochete caprese
- Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

- Brochette de pollo con salsa barbacoa
- Tortillitas de papa
- Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
- Milanesitas de muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Parrillada *(bandejeada a la mesa)*

- Chinchulines, riñones, chorizo, morcilla, vacio, tira de asado, pechito de cerdo y pollo
- Variedad de vegetales asados

Salad bar *(presentada en mesa buffet)*

- Lechuga, tomate, rúcula, remolacha, zanahoria, radicheta, papa, perejil, y huevo.

Pan artesanal y salsas: *(criolla, chimichurri, provenzal, peruana, escabeche)*

Mesa dulce *(acompañada con variedades de té y café)*

- Shots de Mousse de chocolate
- Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
- Shots de Cheese Cake con Maracuyá
- Flan con dulce de leche y crema
- Torta crocante de manzanas
- Lemon pie
- Rogel
- Torre de Helado
- Tartas frutales

INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección

- Centros de mesa (*flores naturales de estación*) y fanales con velas

- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas

- Hielo

- Vajilla

- Mantelería completa para recepción y mesa dulce,

- Personal de cocina

- Personal de servicio

Costo del menú:

\$1.800
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, casher, etc)



formal menú 13

Base 40 personas

Máximo: 4 hs. de duración

Recepción

- Variedad de bruschetas

Entrada *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Crepes de champignones con suave salsa de quesos
- Pizzeta hojaldrada de mariscos y pimientos asados
- Milanésitas de pollo gratinadas con queso gruyere y salsa de tomates secos y albahaca
- Torre de berenjenas con muzzarella, albahaca y aceitunas

Plato principal *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Colita de cuadril al vino tinto con papas al romero
- Vacío de ternera a la portuguesa con verduras asadas
- Matambrito tiernizado con trío de salsas y verduras asadas
- Arrollado de pollo con puerro panceta y muzzarella, puré de calabaza y ensalada verde
- Pollo en salsa de hongos con croquetas de papas y ensalada
- Pollo a las hierbas, con papas rústicas y ensalada de rúcula

Postre *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Brownie con crema y coullis de frutillas
- Apple crumble *(Torta crocante de manzanas)* con helado de crema
- Copa de frutas de estación con helado

INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección
- Centros de mesa *(flores naturales de estación)* y fanales con velas
- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Hielo
- Vajilla
- Mantelería completa para recepción y mesa dulce,
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

\$1440
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

*Hora adicional del menú:
\$120 por persona*

! Contamos con **Menús especiales**

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, casher, etc)



formal menú 14

Base 40 personas

Máximo: 4 hs. de duración

Recepción

- Variedad de bruschetas

Entrada *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Trucha ahumada en salsa de mostaza al estragón
- Terrina tricolor de ave y vegetales con vinagreta de hierbas
- Brochette de langostinos y champiñones rebozados con salsa barbacoa, sobre hojas verdes
- Pastel gratinado de choclo y cordero

Plato principal *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Lomo envuelto en panceta con champiñones salteados y papas rellenas
- Pamplonas de pollo con jamón crudo, espárragos y mozzarella con croquetas de papa y tomates confitados
- Salmón rosado en salsa de mariscos y champiñones con arroz al azafrán
- Pollo al wok con hongos shitakes, brotes de soja y arroz salteado
- Curry de cordero acompañado de arroz basmati con almendras
- Brochette de lomo y mollejas a la pimienta verde con milhojas de papas

Postre *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
- Marquise de chocolate con frutos del bosque
- Mix de cítricos al jengibre con mousse de limón y vino tinto
- Apple crumble *(Torta crocante de manzanas)* con helado de crema
- Tiramisú
- Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección

- Centros de mesa *(flores naturales de estación)* y fanales con velas

- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas

- Hielo

- Vajilla

- Mantelería completa para recepción y mesa dulce

- Personal de cocina

- Personal de servicio

Costo del menú:

\$1.800
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, casher, etc)



semi-formal menú 15

Base 40 personas

Máximo: 4 hs. de duración

Recepción Fría *(presentada en mesa buffet)*

- **Variedad de bruschetas:**
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
- **Morcillas al verdeo sobre pan casero**
- **Berenjenas al escabeche**
- **Humus (pasta de garbanzos)**
- **Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos**
- **Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales**
- **Sandwiches en pan saborizado:**
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
- **Brochete caprese**
- **Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone**

Bandejeo de bocados calientes

- **Brochette de pollo con salsa barbacoa**
- **Tortillitas de papa**
- **Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura**
- **Milanesitas de mozzarella**
- **Strudel de choclo y fontina**
- **Tartitas de apio, roquefort y nueces**
- **Salchichitas envueltas en panceta**

Plato principal *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- **Colita de cuadril al vino tinto con papas al romero**
- **Vacio de ternera a la portuguesa con verduras asadas**
- **Matambrito tiernizado con trío de salsas y verduras asadas**
- **Arrollado de pollo con puerro panceta y mozzarella, puré de calabaza y ensalada verde**
- **Pollo en salsa de hongos con croquetas de papas y ensalada**
- **Pollo a las hierbas, con papas rústicas y ensalada de rúcula**

Mesa dulce *(acompañada con variedades de té y café)*

- **Shots de Mousse de chocolate**
- **Shots de Cheese Cake con Frutos rojos**
- **Shots de Cheese Cake con Maracuyá**
- **Flan con dulce de leche y crema**
- **Torta crocante de manzanas**
- **Lemon pie**
- **Rogel**
- **Torre de Helado**
- **Tartas frutales**

INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección
- Centros de mesa (*flores naturales de estación*) y fanales con velas
- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Hielo
- Vajilla
- Mantelería completa para recepción y mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

\$1440
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

Hora adicional del menú:
\$120 por persona



Contamos con Menús especiales

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, casher, etc)



formal menú 16

Base 40 personas

Máximo: 6 hs. de duración

Recepción Fría *(presentada en mesa buffet)*

- Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
- Morcillas al verdeo sobre pan casero
- Berenjenas al escabeche
- Humus (pasta de garbanzos)
- Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
- Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
- Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
- Brochete caprese
- Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

- Brochette de pollo con salsa barbacoa
- Tortillitas de papa
- Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
- Milanésitas de muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Entrada *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Crepes de champignones con suave salsa de quesos
- Pizzeta hojaldrada de mariscos y pimientos asados
- Milanésitas de pollo gratinadas con queso gruyere y salsa de tomates secos y albahaca
- Torre de berenjenas con mozzarella, albahaca y aceitunas

Plato principal *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Colita de cuadril al vino tinto con papas al romero
- Vacío de ternera a la portuguesa con verduras asadas
- Matambrito tiernizado con trío de salsas y verduras asadas
- Arrollado de pollo con puerro panceta y mozarella, puré de calabaza y ensalada verde
- Pollo en salsa de hongos con croquetas de papas y ensalada
- Pollo a las hierbas, con papas rústicas y ensalada de rúcula

Postre *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Brownie con crema y coullis de frutillas
- Apple crumble *(Torta crocante de manzanas)* con helado de crema
- Copa de frutas de estación con helado

INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección
- Centros de mesa *(flores naturales de estación)* y fanales con velas
- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Hielo
- Vajilla
- Mantelería completa para recepción y mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

\$1600
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

Hora adicional del menú:
\$120 por persona

OPCIONAL MESA DULCE:
Mousse de chocolate
Torta crocante de manzanas
Cheese cake en shots
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

\$200

! Contamos con Menús especiales

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, casher, etc)



formal menú 17

Base 40 personas

Máximo: 8 hs. de duración

Recepción Fría *(presentada en mesa buffet)*

- Salmón ahumado y queso crema sobre pan multi cereal
- Mix de hongos al aceto balsámico sobre tostada saborizada
- Shot de guacamole
- Shot de ceviche de camarones
- Bruscheta de jamón crudo, rúcula y parmesano
- Bruscheta de jamón cocido y palmitos
- Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
- Humus (pasta de garbanzos)
- Sandwiches en pan saborizado
- Brochete caprese
- Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

- Arrolladitos primavera
- Champignones rellenos
- Milanesitas de mozzarella
- Brochetitas de molleja y verdeo
- Salchichas envueltas en panceta
- Tortilla española
- Vieyras gratinadas sobre risotto crocante
- Brochette de pollo con salsa barbacoa
- Empanadas de carne
- Bombitas de papa con queso
- Strudel de choclo y fontina
- Crocantes de masa philo con apio, roquefort y nueces

formal menú 17

Entrada *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Trucha ahumada en salsa de mostaza al estragón
- Terrina tricolor de ave y vegetales con vinagreta de hierbas
- Brochette de langostinos y champiñones rebozados con salsa barbacoa, sobre hojas verdes
- Pastel gratinado de choclo y cordero

Plato principal *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Lomo envuelto en panceta con champiñones salteados y papas rellenas
- Pamlonas de pollo con jamón crudo, espárragos y mozzarella con croquetas de papa y tomates confitados
- Salmón rosado en salsa de mariscos y champiñones con arroz al azafrán
- Pollo al wok con hongos shitakes, brotes de soja y arroz salteado
- Curry de cordero acompañado de arroz basmati con almendras
- Brochette de lomo y mollejas a la pimienta verde con milhojas de papas

Postre *(eligiendo una opción de las siguientes)*

- Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
- Marquise de chocolate con frutos del bosque
- Mix de cítricos al jengibre con mousse de limón y vino tinto
- Apple crumble *(Torta crocante de manzanas)* con helado de crema
- Tiramisu
- Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

Mesa dulce *(acompañada con variedades de té y café)*

- Shots de Mousse de chocolate
- Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
- Shots de Cheese Cake con Maracuyá
- Flan con dulce de leche y crema
- Torta crocante de manzanas
- Lemon pie
- Rogel
- Torre de Helado
- Tartas frutales

INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección
- Centros de mesa *(flores naturales de estación)* y fanales con velas
- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Hielo
- Vajilla
- Mantelería completa para recepción y mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

\$2300
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

Hora adicional del menú: \$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, casher, etc)

adicionales

(se pueden combinar con cualquier menú)



Pizza

En todas sus variedades

por persona

\$200



Cazuelas

Una opción entre todas sus variedades

por persona

\$240

\$260



Pernil fileteado

Se sirven fileteados a la vista con variedad de salsas y panes

CERDO

(máximo 50 personas)

TERNERA

(máximo 100 personas)

CORDERO

(máximo 15 personas)

\$7800

\$12.600

\$4300



Postres

por persona

\$300

- Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
- Marquise de chocolate con frutos del bosque
- Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
- Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
- Brochette de frutas flambeadas al ron con helado