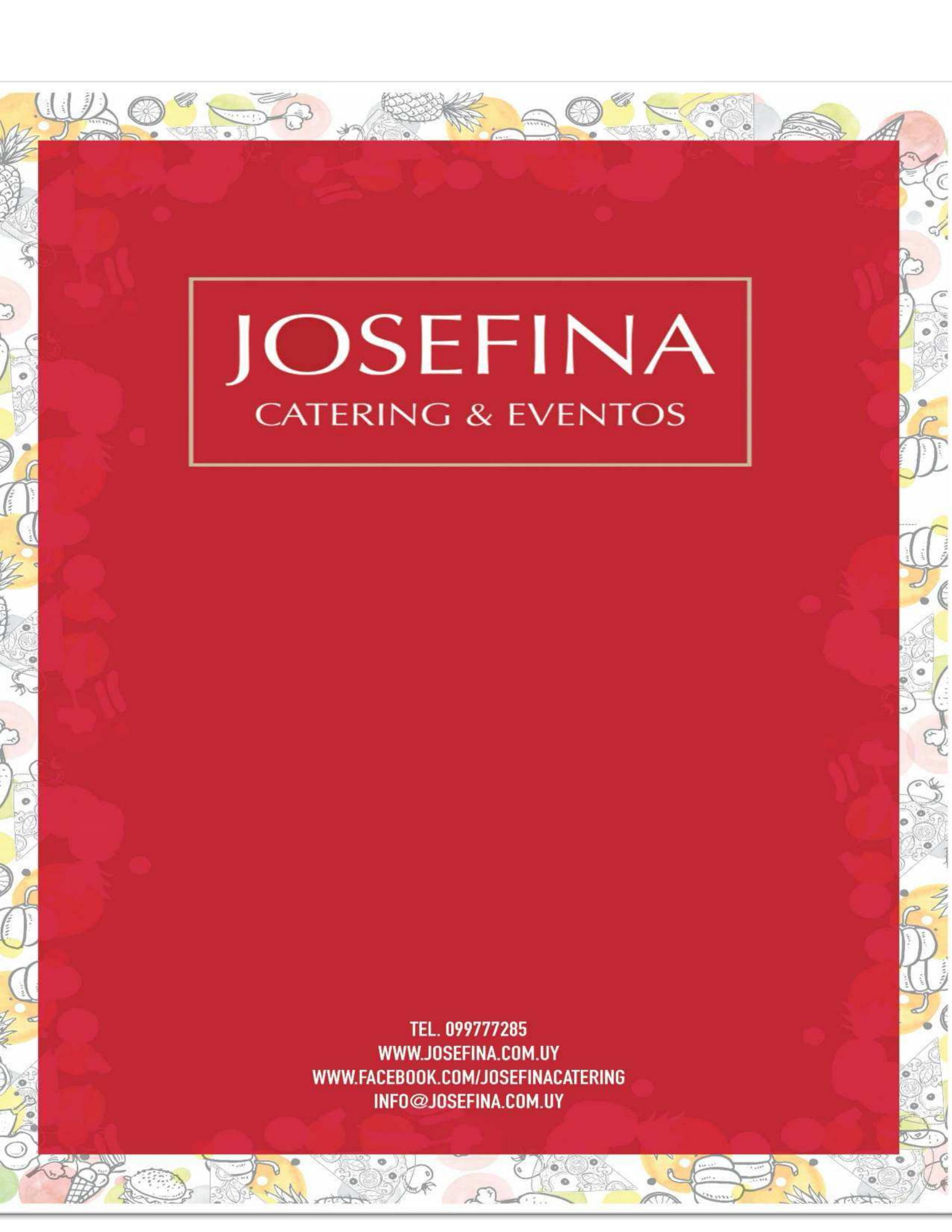


A decorative border surrounds the central red area, featuring various food items like pineapples, lemons, and bread in a stylized, hand-drawn manner.

JOSEFINA

CATERING & EVENTOS

TEL. 099777285
WWW.JOSEFINA.COM.UY
WWW.FACEBOOK.COM/JOSEFINACATERING
INFO@JOSEFINA.COM.UY

CASAMIENTOS



CUMPLEAÑOS



INFANTIL



ADULTOS



15 AÑOS

EVENTOS



PARRILLA

Bienvenida

Tablas de:

fiambres, quesos, variedad de salsas, panes artesanales.

Shots:

capresse, primavera, langostinos en guacamole, jamón crudo y dátiles en salsa tanat.

Canapes:

cebolla caramelizada al vino tinto, verduras grilladas, huevitos de codorniz, cherrys rellenos.

Empanaditas:

carne, pollo, cordero, espinaca y queso.

Pinchos:

molleja caramelizada, cordero en romero, pollo en bbq.

Bocaditos:

aranchini de riso, arrolladitos primavera.

Autoservice:

mini choripan, sandwichitos de colita de cuadril, papas fritas.

Principal

Buffet de ensaldas:

capresse, alemana, mexclum de vedrdes, remolacha y zanahoria.

Parrilla:

Picaña, vacio, bondiola, matambrito, chorizos, mollejas.

After:

pizza cupcakes, chivitos de copetin, churros rellenos

Mini Postres:

ramon navarro, rogel, lemon pie, cheese cake, tarteletas frutales, flan casero.

Incluye:

maitre, moxos, parrilleros, cocineros, servilletas blancas de papel, braceros.

Precio por persona \$ 2960 (en base a 100 invitados).

BUFFET

Bienvenida

Bruschettas:

jamón crudo y rucula, lomito y guacamole, salmón ahumado, pate de ave.

Sándwiches:

jamón y queso, olímpicos, zanahoria y nuez, surtidos

MiniPitas:

lomito y tomate, verduras grilladas, pollo, capresse

Canapés:

cebolla caramelizada, mousse de jamón, verduras asadas, cherrys rellenos, frankfurt en hojaldre, arrolladitos agridulces.

Empanaditas:

carne, pollo, cuatro quesos, espinaca y queso.

Pinchos:

carne, cerdo en bbq, pollo

Bocaditos Calientes:

aranchini de riso, arrolladitos primavera, aritos de cebolla, formitas de pollo.

Autoservice:

pizzas con mozzarella, nuggets, papas fritas.

Buffet:

*ensaladas, capresse, alemana, mézclum de verdes,
pollo a la crema, sorrentinos, milanesas, papas rusticas, arroz primavera.*

After:

chivitos de copetin, pizza cupeakes, churros rellenos, donas, pop.

Mini Postres:

ramón navarro, rogel, lemon pie, cheese cake, tarteletas frutales, chaja.

Incluye:

maître, moxos, parrilleros, cocineros, servilletas blancas de papel.

Precio por persona \$ 3220 (en base a 100 invitados).

CLASICA

Bienvenida:

tabla de fiambres y quesos, pancitos artesanales, variedad de salsas y humus.

Canapés:

salmon ahumado, mousse de zanahoria, verduras grilladas, cebolla caramelizada,

Shots:

capresse en salsa verde, dátiles y jamón crudo en salsa tanat, agridulce, primavera.

Bocaditos Calientes:

arrolladitos primavera, bastones de mozzarella, aritos de cebolla, formitas de pollo, langostinos grillados, pizza cupcakes, quesadillas.

Pinchos:

verdura, pollo, carne.

Entrada:

ensalada caesar: de mezclum de verdes con crutones, pollo, parmesano y aderezo caesar.

Principal:

bife ancho en salsa de hongos acompañado con papas panaderas.

Postre:

panqueques de dulce de leche con helado de crema y salsa de chocolate.

After:

chivitos con papas fritas.

Mesa Postre:

selección de minipostres.

Incluye:

maitre, mozos, chef, cocineros, servilletas blancas de papel.

Precio por persona \$ 2410 (en base a 100 invitados).

CUMPLE 15

Minipitas:

pollo, lomito, capresse.

Canapés:

verduras grilladas y sésamo, cebolla caramelizada al vino tinto, agridulce.

Sandwiches:

Jamón y queso, olímpicos, surtidos.

Bocaditos Calientes:

arrolladitos primavera, bastones de mozzarella, aritos de cebolla, croquetitas de jamón y queso, formitas de pollo, empanaditas de carne, empanaditas de espinaca.

Principal:

sorrentinos (adultos), chivitos con papas fritas (adolescentes y niños).

Mesa de Postre:

selección de postres

After:

pizzas con mozzarella.

Incluye:

maitre, mozos, chef, cocineros, servilletas blancas de papel.

Precio por persona \$ 1150 (en base a 100 invitados).