

Faena Catering

MENU



FAENA



COCKTAIL RECEPCIÓN

Finger Food frios

Carpaccio de lomo, salsa tuna, merengue

Mini tarta tatin de peras especiadas, queso brie

Hongos Paris rellenos

Niguri crocante, salmón flambeado, salsa teriyaki

Macaron de queso azul

Mini pate de ciervo, licor de casis

Roll de salmón ahumado, manzanas verdes, apio, hinojo

Quiche de puerros, conejo

Tartar de lomo, crocante de quínoa

COCKTAIL RECEPCIÓN

Finger Food calientes

Langostinos con queso y panceta rebozados, salsa tártara

Croquetas de hongos trufadas

Mini burger de lomo

Buñuelos de cordero, cebollas caramelizadas

Empanadas de bondiola braseada en barbacoa

Empanadas de Yacare

Empanadas de salmón rosada, salsa trufada

Empanada de tofu y vegetales

Empanadas de chistorra

Empanadas de hongos ahumados

Roll de salmón en Tempura, salsa de maracuyá, teriyaki, crocante de Kadaif

Arrancini de arroz y queso

Croquetas de arroz estilo asiático, salsa agridulce

Salmón cocido a 40°, ahumado, en vaso

Molleja ahumada, puré de hierbas, salsa criolla

Nigiri de salmón flambeado

Pinchos de pulpo frito



BUFFET**Estación de Mar & Nikkei,
Peruano-Japonesa**

Pulpo al olivo

Variedad de causitas
peruanas

Variedad de sushi y nigiris

Ceviches de salmón rosado
y pesca blanca

Tiraditos de salmón rosado y
pesca blanca

Salmón rosado y atún rojo
marinado, salsa de soja

Salmón rosado y salmón
blanco estilo Gravalax

Salmón rosado, salsa de
soja, jengibre

Ensaladita de pulpo,
crocante de papas

Blinis de salmón

BUFFET

Estación de Antipastos Italianos

Rótolo de mozzarella

Salmón y trucha ahumada

Roll de salmón ahumado,
manzana verde, apio, hinojo

Quesos semiblandos
(morbier, gouda, cheddar,
finas hierbas y pepato)

Quesos blandos (queso de
cabra, queso azul, camem-
bert, vacherolaux)

Langostinos, salsa cocktail

Escabeches de mariscos

Selección de nuestras
bruschettas

Milhojas de vegetales



BUFFET

Bandejeo de mini pastas caseras

Sorrentinos de calabaza,
pesto siciliano

Ñoquis de ricota, espuma
trufada

Ravioles de verdura, salsa de
hongos

Orecchetti, olivas negras,
albahaca, tomates cherry

Ñoquis de remolacha



BUFFET

Estación de carnes argentinas

**LOMO, ENTRAÑA,
PECHITO DE CERDO**

Panes artesanales

Variedad de salsas



MENÚ ADULTOS

ENTRADAS

Cheesecake de tomate, escabeche de conejo, cebollas caramelizadas

Pato confitado, colchón crocante de hongos, emulsión de palta, salsa agridulce

Terrina de ciervo sobre tostada brioche, emulsión de calabaza, queso de cabra, reducción de licor de casis

Langostinos grillados, ensalada de cous cous, mousse de palta, salsa de limón

Crocante de masa philo relleno con setas, dressing de pimientos colorados

Carpaccio de pulpo estilo español

Tartar de salmón, crocante de arroz

Cake de centolla, crema de vieiras, albóndigas de langostinos

Tartar de lomo, compota de repollo colorado, queso mascarpone

Faisán, ensalada de quínoa, frutos secos

Causa peruana de langostinos

Roll de salmón ahumado, relleno de apio, hinojo, manzanas verdes, salsa tártara

PRINCIPALES

Vacío braseado, cebollas caramelizadas, puré de alcauciles, salsa de hierbas

Cochinillo, puré de arvejas, calabazas rostizadas, mostaza de Dijon

Chivito, humita envuelta en zucchini, salsa de queso Sbrinz

Salmon rosado, puré de brócoli, salsa trufada

Carrillera de res, rostie de hongos, salsa de echalotes

Cordero braseado, puré de zanahorias, polvo de aceitunas negras, salsa de Oporto y Malbec

Cordero braseado, batatas caramelizadas, salsa de Oporto y Malbec

Bondiola de cerdo, croquetas de arroz asiático, crema de hinojo, salsa agridulce asiática

Ñoquis de rúcula, salsa de setas, hongos trufados

Ñoquis de rúcula, crema de salmón ahumado & langostinos

POSTRES

Sablée de almendras, crema de banana, dulce de leche, curd de naranja

Moelleaux de chocolate, corazón de dulce de leche, maní, helado de crema

Moelleaux de dulce de leche, corazón de frambuesas y avellanas, helado de avellanas

Pannacotta de dulce de leche, cítricos, helado de crema

Parfait de yogurt, frutillas, chocolate con leche

Texturas de chocolate blanco y frambuesas, helado de frambuesa

Crema de maracuyá, biscuit de naranjas y almendras, helado de naranja

Cre moso de chocolate, crema de nutella, curd de maracuyá, avellanas tostadas

Baklava, peras en almíbar especiado, queso de cabra, mousse de cabrauntar, helado de canela

Esfera de chocolate semiamargo, reducción de naranja, salsa toffee y whisky

Capuccino, salsa de vainilla, macarrón de chocolate, helado de crema

Manzanas dulces, crocante de avena

MENÚ ADOLESCENTES

ENTRADAS

Sándwich gourmet de pollo, papas cuña, queso cheddar

Crepe relleno de quesos, salsa fileto

Waffle, pollo frito, guacamole, salsa de miel

PRINCIPALES

Vacío braseado, puré de papa, salsa de hierbas

Lomitos, rosti de papa, salsa de hongos

POSTRES

Chocotorta tradicional, lajas de chocolate, helado de crema

Cheesecake de dulce de leche, base de oreo, helado de frutilla

Paleta de mousse de chocolate, dulce de leche, pochoclos caramelizados, salsa de chocolate



MESA DE DULCES

Panacotta dulce de leche

Sablée de almendras

Esferas de chocolate con
cremoso de chocolate

Rogel de membrillo

Flan con dulce de leche

New York Cheesecake

Eclare con caramelo,
almendras y mango

Macarrons

Frutillas con chocolate

Pirineos

Sabayón

Ópera

Red Velvet

Maracuyá pie

Chocotorta

Tartas de fruta

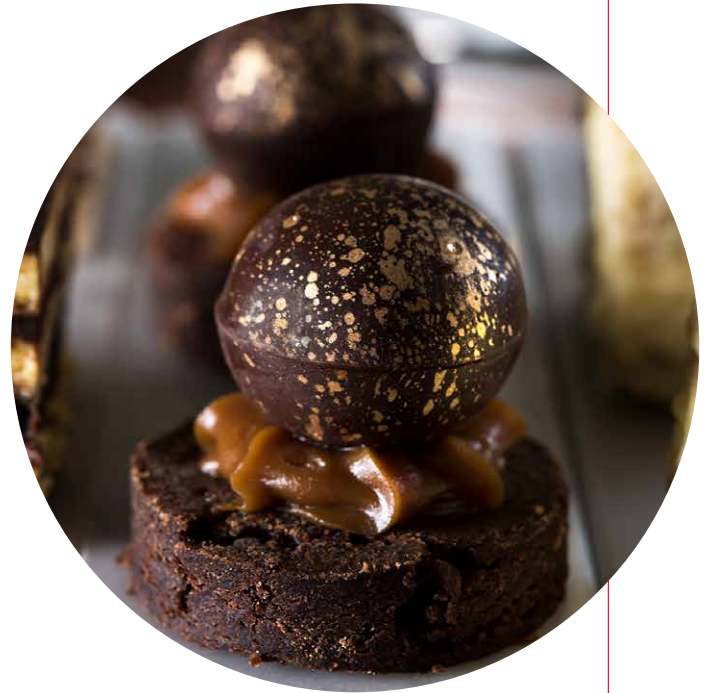
Tiramisú

Cannoli

Frutas de estación fileteadas

Variedad de shots

Variedad de helados



FIN DE FIESTA

Variedad de pizzas

Medialunas de jamón y queso

Mini lomitos con papas fritas

Mini milanesitas con papas fritas



BEBIDAS

Agua mineral
Gaseosas línea Coca-Cola

Selección de vinos y espumantes
Bodegas Luigi Bosca, Catena Zapata
y Baron B

Estación Nespresso
Café Nespresso, té
Trufas de chocolate y mini macarrons

