

Jornada Laboral



Información

CLIENTE	
FECHA DEL EVENTO	
TELÉFONO	
EMAIL	
LUGAR	
HORARIO	

Jornada Laboral



Desayuno



Coffee Break



Almuerzo



Coffee break
de la tarde

Estas son las 4 comidas de una jornada laboral completa. Se pueden contratar las comidas que necesiten.

Abajo encontrarán las opciones de cada comida para armar los menús a medida.

Desayuno

Bebidas

- Café de Filtro
- Leche entera y descremada
- Infusiones: Variedades de te orgánicos
- Jugos Naturales
- Agua con y sin gas

Alimentos

A elección

- Medialunas de grasa y de manteca.
- Sandwiches de miga de jamón y queso
- Budincitos (Limón, Naranja, Chocolate)
- Cookies
- Cuadraditos de Brownie, Tarta de Coco, Limón y Pasta Frola
- Bocados de fruta de estación.
- Yogurt
- Granola casera
- Mix de mini alfajorcitos
- Mix de frutos secos
- Barras de Cereal



Coffe Break

Bebidas

- Café de Filtro
- Leche entera y descremada
- Infusiones: Variedades de te orgánicos
- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola)
- Jugos Naturales
- Agua con y sin gas



Alimentos

A elección

- Medialunas de grasa y de manteca.
- Sandwiches de miga de jamón y queso
- Budincitos (Limón, Naranja, Chocolate)
- Cookies
- Cuadrados de Brownie, Tarta de Coco, Limón y Pasta Frola
- Bocados de fruta de estación
- Yogurt
- Granola casera
- Mix de mini alfajorcitos
- Mix de frutos secos
- Barras de Cereal
- Scons de Queso



Almuerzo

Bebidas

- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola).
- Agua con y sin gas

Alimentos

A elección

Estación Pampeana

- Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul)
- Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, lomo ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado)
- Pastas caseras para untar (Pasta de lentejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada)
- Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos negros)

Estación Sushi

- Nigiri pescado blanco y Salmón
- New york Roll (Salmón, Queso, Palta)
- California Roll (Kanikama y Palta)
- Roll Soft Salmón (Salmón cocido, verdeo y Queso)

Variedad de Bruschettas y Pinchos

- Brusquetas con Crumble de parmesano con jamon crudo, tomates secos y queso brie
- Pincho Capresse
- Pincho de Vegetales con queso muzzarella
- Pincho Mediterraneo



Alimentos A elección

Variedad de Fingers calientes

- Pincho de Langostino con mayonesa de curry
- Shawarma de cordero
- Triángulito de Masa Philo con Chutney de Manzana y Queso Azul
- Finger de queso con salsa bbq
- Buñuelitos de verdura
- Empanadita de carne desmechada



Variedad de Fingers fríos

- Mix de Quesos sobre cookie
- Masa Philo y Mouse de Salmón
- Bocado de Queso Brie agri dulce
- Salmón Ahumado sobre masa brisee, queso crema y ciboullete
- Spoon de camarón con guacamole
- Mix de Sushi de Salmón y Langostinos



Variedad de Empanadas

- Goulash: Clásico ragout de carne, cebolla y morrón rojo.
- Pollo: Clasica empanada de pollo.
- Champignones: Queso mozzarella, cebolla, champignones.
- Capresse: Queso mozzarella, tomates secos, albahaca, tomillo, oregano y oliva.
- Cuatro quesos: Queso mozzarella, tybo, provolone, queso azul



Alimentos

A elección

Variedad de sándwiches gourmet

- Vegetariano: Zucchini y berenjena grilladas, zanahoria y cebolla caramelizadas, espinaca y aderezo de queso crema en focaccia de pesto.
- Chicken: Pollo en grillado con mostaza dulce, lechuga y huevo duro en tirolese de queso.
- Italiano: Jamón serrano, rúcula, tomates secos, queso brie y mayoliva en mini chivarina.
- Pastrami: Lomito ahumado, cebolla caramelizada, pepinillos y mayonesa con mostaza de dijon en guci vieneds.
- Chivariana: Lechuga, tomate, queso, jamon y mayonesa en guci de queso.
- Pulled pork: Bondiola braseada, barbacoa, queso cheddar y cebolla asada en guci de queso.



Variedad de Bagel

- Salmon: Salmon ahumado, queso crema y rucula.
- Veggie: verduras grilladas, queso con ciboulette acompañado con un aceite de albahaca.
- Pollo: pollo con tomates secos, queso brie, cebollas confitadas y mayonesa de apio.



Variedad de Wraps

- Brie: Queso brie, lechuga, tiras de tomate, cabolla caramelizada y mayonesa
- Vegetariano: Pasta de Garbanzos, zanahoria rallada, sésamo, espinaca, brotes de alfalfa, morrón rojo, morrón verde y queso crema
- Pollo: Pollo, queso tibo, lechuga, tiras de tomates, y mayonesa
- Lomo: Lomo a las hiervas, queso tibo, rúcula, pepinillo, queso crema y mayonesa

Alimentos

A elección

Variedad de ensaladas

- Ensalada griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta.
- De la granja: Mix de verdes, pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, queso brie, champignones. Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta.
- Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, alcaparras, jamón crudo, tomates secos, queso mozzarella. Acompañado con aderezo de aceite de oliva, Dijon, miel, limón, sal y pimienta.
- Ensalada de Mar: Mix de verdes, tomate cherry, croutons, langostinos, bastones de mar, salmón ahumado con aderezo de soja y cítricos.
- Canchera: Juliana de repollo blanco, zanahoria y espinaca, remolacha, queso azul, maní. Acompañado con aderezo de aceite de oliva, Dijon, miel, limón, sal y pimienta.
- Caesar: Clásica ensalada con mix de lechugas, croutons, queso parmesano y pollo salteado. Acompañado por aderezo caesar.



Platos Fingers

A elección

- ☛ Pulled-Pork - Bondiola Braseada con BBQ sobre batatas a la manteca, jengibre y cardamomo, cherrys y gremolata de hierbas
- ☛ Stracotto - Ternera braseada en larga cocción, papas al plomo, manteca de tomillo, tomates frescos y alioli de remolacha
 - Goulash - Clásico ragout húngaro de ternera sobre papas crocantes en masa quebrada
 - Pollo al curry - Pollo cocido en crema de curry sobre papas crocantes en masa quebrada
 - Humita - Clásica cazuela nortea de choclo, calabaza y queso fresco con maíz crocante en cazuela de loza
- ☛ Wok de verduras - Variedad de vegetales salteados en wok con aceite oliva y salpimentados

Postre

A elección

- Frutillas, dulce de leche, crema americana y helado con merengues.
- Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos y arándanos.
- Brownie de chocolate con helado de crema, culis de moras sobre colchón de dulce de leche.
- Postre Oreo, helado de crema americana con dulce de leche y galletitas óreo.

Opcional Postre

- Mix de shots dulces
- Bocados de fruta de estación



Coffe Break de la Tarde

Bebidas

- Café de Filtro
- Leche entera y descremada.
- Infusiones: Variedades de te orgánicos
- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola)
- Jugos Naturales.
- Agua con y sin gas



Alimentos

A elección

- Medialunas de grasa y de manteca.
- Sandwiches de miga de jamón y queso
- Budincitos (Limón, Naranja, Chocolate)
- Cookies
- Cuadraditos de Brownie, Tarta de Coco, Limón y Pasta Frola
- Bocados de fruta de estación
- Yogurt
- Granola casera
- Mix de mini alfajorcitos
- Mix de frutos secos
- Barras de Cereal
- Scons de Queso



para terminar queremos contarte dos cosas...

SOMOS EMPRESA B

Las empresas B son aquellas que miden el éxito empresarial no solo por el valor económico que genera, sino también por el bienestar de la sociedad, las personas y el ambiente. En TEIST estamos orgullosos de ser parte de la comunidad de Empresas B, siendo la única empresa de Catering del país en recibir dicha aprobación. ¿Que hace ser a TEIST una empresa B?

- **ACCIÓN SOCIAL:** Tenemos un compromiso con la comunidad, donamos el 2% de nuestros ingresos anuales. Firmamos convenios con distintas fundaciones **donándoles la cena de recaudación de fondos** de cada una, para ayudarlos al cumplimiento de su misión.
- **INCLUSIÓN LABORAL:** Estamos trabajando con un programa de inserción laboral, porque sabemos que podemos construir una sociedad donde todos tengamos la oportunidad de ser autónomos e independientes. De la mano de diferentes organizaciones **contratamos a colaboradores con barreras al empleo.**
- **MEDIO AMBIENTE:** Implementamos diferentes procesos y procedimientos para disminuir la cantidad de residuos generados, así como la **reutilización y reciclado** de los mismos. Tenemos objetivos para la **reducción y optimización de recursos no renovables** como el agua, la electricidad y el gas.
- **CATERING SUSTENTABLE:** Priorizamos el uso de **materias primas de estación, de proveedores locales, orgánicos y agroecológicos.** Ofrecemos **eventos Carbono Neutral** así como **menús 100% veganos y saludables** para el medio ambiente



Nuestros eventos son Carbono Neutral

- ¿Qué significa? La neutralidad de carbono implica alcanzar un resultado neto de cero emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). La absorción de los GEI se logra a través de sumideros de carbono. Los sumideros son cualquier sistema que absorba más carbono del que emite. Los principales sumideros naturales de carbono son el suelo, los bosques y los océanos, que asimilan el carbono atmosférico y lo transforman en oxígeno, contribuyendo a reducir la cantidad de CO₂ del aire.
- Nuestros eventos son Carbono Neutral, minimizamos los impactos ambientales generados por la operación, reducimos al máximo la huella de carbono y mitigamos el daño ambiental causado
- Para neutralizar la huella de carbono del evento colaboramos con el proyecto de conservación de bosques nativos en la ecorregión de las Yungas-Jujeñas. Este proyecto previene de la deforestación, y trabaja en tareas de restauración y protección de la biodiversidad



Esta propuesta incluye:

- Bebidas Sin Alcohol.
- Supervisión de todo el Evento.
- Encargado de evento.
- Servicio De Mozos
- Vajilla y Cristalería
- Mantelería
- Mesas de servicio y apoyo
- Chef de cocina y ayudantes

\$ x.xxx por persona

CONDICIONES GENERALES

- Forma de pago: El cliente abonará el 30% al confirmar el presupuesto. El saldo restante se actualiza por IPC (alimentos y bebidas)
- Viáticos: Los costos de fletes, logística y transporte no están incluidos.
- Precio: El mismo está basado en la cantidad de invitados. El IVA no está incluido en los valores cotizados
- Validez: Este presupuesto tiene validez por 15 días
- Presupuesto enviado el día

• TEIST •

CATERING Y EVENTOS

Empresa



Certificada

