



• **TEIST** •

CATERING Y EVENTOS

Empresa



Certificada

Día de Campo

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
- 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





Principal asado

*Trabajamos con cortes 100% de exportación y contamos con expertos chefs asadores, formados completamente por nosotros.
El principal puede ser al sandwich o al plato según deseen.*

Al sandwich

- Lomo de Ternera con aderezo de Oliva, Mostaza y Pimienta
- Bondiolapintada con salsa barbacoa en panes agridulces

Mesa de acompañamiento

- Mix de verdes
- Tomates alineados
- Verduras asadas
- Aderezos: Barbacoa, Mayonesa, Ketchup

Al plato

- Lomo de Ternera marinada en Oliva, Mostaza y Pimienta
- Ojo de bife ahumado con manteca de hierbas
- Bondiola con mostaza y miel
- Vacío tiernizado con chimichurri
- Morcilla bombón

Salad Bar

*Evaluamos la cantidad de ensaladas en función
a la cantidad de invitados*

- Papa y huevo, perejil, mayonesa
- Capresse: Mozzarella, tomates cherry, albahaca
- Zanahoria rallada, choclo y huevo duro
- Criolla tomatitos concasse, morrones, y cebollita morada
- Mix de verdes, espinaca, queso en escamas.
- Coleslaw: zanahoria, repollo blanco, repollo morado
- Mediterránea: Fideos, aceitunas, alcaparras, jamón crudo, tomates secos, queso
- De la granja: Mix de verdes, choclo, tomates cherry, Queso parmessano, champignones.
- Caesar: Clásica ensalada con mix de lechugas, croutones, queso y pollo.



Postre

Uno 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
- Flan de dulce de leche con crema y dulce de leche

Bebidas

- Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola)
- Jugo de Naranja
- Agua con y sin gas

Cofee

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
- Chipá



Opcionales dulces

CANDY BAR

adicional

- Golosinas
- Cupcakes decorados
- Chokolatines
- Chupetines Paleta

PALETAS HELADAS

adicional

- Paletas especiales de diferentes gustos
- Paletas de agua

PANQUEQUES DE NUTELLA

adicional

- Panqueques de Nutella con Frutas



Detalle del Asado Informal

- Desayuno
- Principal
- Postre
- Cofee
- Bebidas Sin Alcohol
- Vino de la bodega Mosquita Muerta
- Champagne para el brindis Mosquita Muerta
- Supervisión de todo el Evento
- Chef Jefe de Cocina y sus ayudantes
- Maitre Principal
- Servicio de Mozos
- Vajilla, Cristalería y Mantelería
- 6 horas de servicio





TEIST.
CATERING Y EVENTOS



para terminar queremos contarte algo...

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



. TEIST .

CATERING Y EVENTOS

festejamos encuentros

Empresa



Certificada



☎ (011) 5238 6410

🌐 www.teist.com.ar

✉ info@teist.com.ar

📷 [/teist_catering](https://www.instagram.com/teist_catering)

📘 [/teistcatering](https://www.facebook.com/teistcatering)