



Somos CALLE 13, un salón ecléctico e innovador donde podrás festejar todo tipo de evento. Buscamos lograr un evento descontracturado, flexible & convertir tu sueño en realidad.

Cada momento de tu fiesta está pensado específicamente para vos & tus invitados. Conocé a continuación nuestro servicio integral que hará de tu evento un momento inolvidable.

- *Catering de primer nivel*
 - *Servicio de barra*
 - *Cocktelería de autor*
- *Shows en vivo / Atracciones*
 - *Salón*

¡Y mucho más!

Planifiquemos juntos & festejá en CALLE 13.

BIENVENIDA

Les proponemos armar un presupuesto especial para cada evento. Se compone de una propuesta BASE que incluye un servicio de 4 pasos (Recepción, Bocados Salados, Mesa Dulce, Fin de Fiesta) y como EXTRAS se pueden agregar diferentes servicios.

Los recibimos con una degustación de la cocina de CALLE 13 para dar comienzo al evento.

RECEPCIÓN

Ofrecemos una gran variedad de QUESOS, FIAMBRES y una completa degustación de PANES ARTESANALES (Focaccia de Masa Madre, Grisines, Mini tostadas, etc.)

Como acompañamiento ofrecemos:

- *Olivas Marinadas con Limón & Aceite de Oliva de Mendoza*
- *Nacho & Dips: Hummus & Guacamole.*
- *Variedad de Finger (3 a elección): Jamón y Queso. Jamón Crudo, Rúcula & Parmesano. Jamón Crudo y Queso. Queso, Tomate & Huevo. Atún & Queso. Olivas Verdes, Huevo & Jamón.*
- *Mini Bagel Veggie de Calabaza & Berenjena Asada con Rúcula & Muhammara.*
- *Mini Bagel de Ave & Tomates Marinados con Pesto de Tomates Ahumados.*
- *Boconccino, Albahaca & Aceite de Oliva de Mendoza.*
- *Salmón Gravlax.*

MENÚ PRINCIPAL

Bandejeamos las opciones seleccionadas del Menú.

BOCADOS SALADOS

Pinchos de Lomo & Papas.

Mini Fishcake con Salsa Sriracha.

Kebab con Mayo Picante.

Fainá Tibia Gratinada.

Mini Scons Gratinados.

Involtini Meditarráneo. De Zucchini con Tomate

Falafel & Hummus.

Arancini con Alioli:

Croquetas de Risotto con Salsa Pomodoro.

Pinchos de Lomo & Papas.

Malfatti con Salsa Napolitana:

Ñoquis de Ricota y Espinaca acompañados de Salsa Napolitana

Mini Empanadas al Horno (3 Variedades a Elección):

- Carne
- Pollo
- Capresse
- Verdura
- Cebolla y Queso

Mini Empanadas de Carne Frita con Salsa Picante.

Fried chicken BBQ: Pollo Crujiente con Salsa Barbacoa.

Mini Sándwich de Cerdo Braseado.

Croquetas de Champignon con BBQ Ahumada & Picante.

Risotto de Dos Quesos: Azul & Gruyere.

Bolinho de Ave con Crema de Maiz & Cheddar.

Langostinos Apanados con Coco & Panko. Mayo Picante.

Curry Veggie de Lentejas Turcas con Perfume de Jengibre

Curry de Ave con Blend de Especies Salteñas.

Goulash. Puré de Papas Cremoso.

Boeuf Bourguignon:

Estofado de Ternera & Champignon con Perfume de Vino Tinto.

Para finalizar un menú reducido.

FIN DE FIESTA

Mini Pizzas

Mini Medialunas con Jamón y Queso

ETAPA 3

*Nuestra mejor selección de piezas dulces
para acompañar tu evento.*

PETIT FOUR

- **SHOT DULCEY:** Base Crocante de Maní, Mousse de Chocolate con Leche, Caramelo de Avellanas, Perlas dulce. Chocolate Blanco Tostado.
- **SHOT 3 CHOCOLATES:** Bizcocho Húmedo de Bayleys, Mousse de Chocolate Semiamargo, Mousse de Chocolate con Leche, Mousse de Chocolate Blanco, Cremoso Intenso, Marshmallow de Cacao.
- **AVELLANA CACAO:** Mousse de Avellana con Cacao, Cremoso de Praliné de Avellanas, Galleta de cacao , Baño Negro.
- **SNIKERS:** Masa Snikers, Mousse de Caramelo, Mousse Chocolate y Pasta de Maní. Brownie.
- **FRUTOS ROJOS:** Centro de Naranja y Zanahoria, Bizcocho húmedo de Frambuesa, Mousse de Frambuesa y Frutilla.
- **FRUTAL:** Bretona, Cremoso de Vainilla, Tartar de Frutilla, Namelaka de Vainilla, Frutillas y Arándanos.
- **CUADRADO SUGOI:** Bizcocho Húmedo Embebido de Almíbar de Peras, Curd de Limón y Pimienta Rosa, Merengue Italiano, Cítricos Frescos.
- **MULTI CITRIC:** Cremoso de Naranja-Pomelo-Mandarina, Bizcocho de Menta, Sableé Crocante de Almendras, Fruta Fresca.
- **LIMA:** Namelaka de Lima y Chocolate Blanco, Centro Ácido de Lima-Limón, Curd de Limón, Baño Verde Chocolate y Baño Transparente, Bretona o Galleta, Disco de Chocolate Blanco.
- **PIÑA COLADA:** Dacquoise de Coco, Crema de Piña Colada, Ananá al Coco, Esfera de Piña Colada.
- **MANGO-MARACUYÁ:** Cremoso de Maracuyá. Gel de Mango, Bizcocho de Mango, Tartar Cubos de Mango Fresco.
- **CHEESECAKE:** Cuadrado Cocido, Compota de Frutos Rojos y Frutilla.
- **PAVLOVA DE NUEZ:** Pavlova de nuez, Dulce de Leche, Crema Chantilly y Frutos Rojos.

MACARONS

Frutos del bosque
Maracuyá
Pistacho
Chocolate
Chocolate blanco

Dulce de leche
Cookies & cream
Coco
Maní y Frambuesa
Vainilla y Lima

ETAPA 4

*En nuestra BARRA tenemos dos opciones: CLÁSICA y PREMIUM.
Podrás elegir entre distintos tragos de autor y extras para tu evento.
También contamos con el adicional de cerveza, vino y champagne.*

BARRA CLÁSICA

MOCKTAILS	CLÁSICOS	BEBIDAS
Pomelada (Exprimido de pomelo, almíbar, agua y romero)	Cynar Julep Campari Fernet	Agua
Limonada Clásica (Limón, Almíbar y Agua)	Vodka con Naranja	Gaseosas
Tropical Juice (Maracuyá, Naranja, Limón y Almíbar)	Gin Tonic	Agua Saborizada

BARRA PREMIUM

MARCAS	MOCKTAILS	COCKTAILS
Vodka Absolut Gin Beefeater Ron Havana 3 años Jose Cuervo Silver Jhonny Walker Red Label Jhonny Walker Black Label Jaggermeister	Pomelada (Exprimido de Pomelo, Almíbar, Agua y Romero)	Vermouth de la Casa (Vermouth macerado en pomelo, tomillo y naranja)
	Limonada Clásica (Limón, Almíbar y Agua)	Spritz (Aperol, Licor de Naranja, Espumante y Frutos Rojos)
	Tropical Juice (Maracuyá, Naranja, Limón y Almíbar)	Trópico (Ron, Maracuyá, Almíbar de Jengibre y Menta)
CLÁSICOS	TÓNICOS	BEBIDAS
Cynar Julep Campari Fernet Vodka con Naranja Gin Tonic	Gin and Tea (Gin Macerado en Té) Silver Tonic (Gin macerado en Limón) Red Tonic (Gin Macerdado en frutos Rojos & Pomelo)	Agua Gaseosas Agua Saborizada

CLÁSICOS ADICIONALES

Cerveza Corona
Vino (Blanco y Tinto)
Champagne



Como extra del Menú Salado, se ofrecen los principales.

————— **PRINCIPALES** —————

Lomo, Jugo de Carne & Milhojas de Papa.
Lomo, Salsa Gastrique & Papa Aplastada.
Lomo, Crema de Hongos & Zanahorias Orgánicas Asadas.
Entraña a la Plancha, Salsa de Caramelos de Ajos
& Puré de Berenjenas Ahumadas.
Suprema de Ave, Crema de Limones Asados & Vegetales
Asados.
Salmón Asado, Puré de Zanahorias & Salsa Oriental.
Risotto de Hongos.
Risotto de Calabaza & Queso Azul Ahumado.
Malfatti con Crema Verde.

Para complementar, un servicio de café de primera calidad.

————— **CAFÉ TIME** —————

Café Segrafedo Selection acompañado de
Trufas: crocante de CERALES y chocolate.
Financieros: budín clásico francés de almen-
dras y frutos rojos
Macarons: bocado típico francés de harina de
almendras, crocante relleno de ganache



SERVICIOS

PERSONAL DE RECEPCION

VAJILLA Y MOBILIARIO

WIFI

DJ / SONIDO / ESCENARIO

SEGURIDAD PRIVADA

PROYECTOR Y PANTALLA

AMBIENTE CLIMATIZADO

COORDINAR DEL EVENTO

MAITRE

MOZOS

PERSONAL DE BARRA

PERSONAL DE COCINA
