

FAENA CATERING

EN CASA



FAENA EN CASA

Este menú ha sido elaborado con las más altas normas de higiene y seguridad.

Para cuidarte, y conservando intactos los estándares de calidad que nos caracterizan, aplicamos protocolos especialmente diseñados en función de los cuidados a tener en cuenta a causa del COVID-19.

Chef Ejecutiva: Marina Carluccio
Chef Pastelera: Agustina Millán



MENÚ ALMUERZOS Y CENAS

ENTRADAS

Risotto de hongos

Cebada perlada con ossobuco
braseado

Tabulé con langostinos

Curry de vegetales

Cremoso de hongos

Risotto negro con langostinos y
salsa de azafrán

PRINCIPALES

Cordero braseado, cebollas
caramelizadas, salsa de Oporto y
Malbec con puré de batatas

Vacío braseado, chimichurri de
tomates y hierbas con puré de
papas al carbón

Bondiola de cerdo con salsa
asiática y puré de arvejas

Trucha confitada con arroz negro y
langostinos, y salsa de azafrán

Pulpo grillado con puré ibérico

Ojo de bife al carbón en tomates
confitados con verduras de estación

Agnolotis de cordero con salsa de
portobelos y hongos de pino

Salmón grillado al carbón con
vegetales grillados

POSTRES

Fudge de chocolate y frutos rojos

Tarta de frutos rojos y almendras

Soufflé de coco y chocolate blanco

Molleux de dulce de leche

Manzanas, avena y pasas

CONSULTÁ POR NUESTROS PACKS ESPECIALES

Menú de tres pasos

Entrada, Principal y Postre por persona.

Incluye una botella de Vino Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon

Edición especial cada dos personas





TAPEOS

TAPEO ITALIANO

Focaccia casera acompañada de selección de tapenades hechos en casa:

Tomate
Aceitunas
Salmon
Entre otros

Chandon Apéritif

TAPEO MEXICANO

Tortillas de maíz mexicanas para armar tus propias tapas y montaditos:

Hongos
Cerdo braseado
Cebollas caramelizadas
Queso crema acido
Cilantro

Chandon Apéritif

CHEESE AND FRIENDS

Selección de quesos
Embutidos artesanales
Frutos Secos
Dos Focaccias caseras

Stella Artois Lager Beer
Stella Artois Noire



COFFEE BREAKS

Nuestra Croissanteria

PROPUESTA 1

Selección de cinco piezas de nuestra Croissanteria

Jugo Citric o botella individual de jugo natural

Café instantáneo

Té Inti Zen

Leche

Edulcorante y azúcar

PROPUESTA 2

Selección de cuatro piezas de nuestra Croissanteria

Yogurt DAHI natural

Jugo Citric o botella individual de jugo natural

Café instantáneo

Té Inti Zen

Leche

Edulcorante y azúcar

PROPUESTA 3

Selección de tres piezas de nuestra Croissanteria

Yogurt DAHI natural

Fruta entera

Jugo Citric o botella individual de jugo natural

Café instantáneo

Té Inti Zen

Leche

Edulcorante y azúcar

Nuestra Patisserie

PROPUESTA 1

Selección de cinco piezas de Pastelería Francesa

Botella individual de jugo natural

Café instantáneo

Té Inti Zen

Leche

Edulcorante y azúcar

PROPUESTA 2

Selección de cuatro piezas de Pastelería Francesa

Botella individual de jugo natural

Café instantáneo

Té Inti Zen

Leche

Edulcorante y azúcar

PROPUESTA 3

Selección de tres piezas de Pastelería Francesa

Botella individual de jugo natural

Fruta entera

Café instantáneo

Té Inti Zen

Leche

Edulcorante y azúcar

NUESTRA PATISSERIE

Medialunas de manteca nature

Roll de canela

Roll de chocolate

Carrot cake

Muffin de limón y amapolas

Muffin de naranjas

Muffin de dulce de leche y frutos rojos

Muffin doble chocolate

Cookies de avena

Cookies de chocolate y naranjas

Cookies de coco y maní

Cookies chips de chocolate y nuez

Crackers de harina integral, limón y sal marina

Churros

Alfajores de maicena

Alfajores de chocolate, dulce de leche y avellanas

NUESTRA CROISSANTERIA

Scones Salados

Scones naturales

Brownie de chocolate 55 %

Sticks de hojaldre y hierbas

Budín de crema y frutos secos

Tarta de membrillos

Apple crumble

Financier (almendras y frutos rojos)

Cheesecake

Marquise de chocolate

Maracuya pie

Budín de bananas, dulce de leche y nuez

Alfajores de maicena

Alfajores de chocolate, dulce de leche y avellanas

Adicionales

Cápsulas hogareñas de café Nespresso

Miel



FAENA

CATERING

ADICIONALES

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua con y sin gas

Gaseosas línea Coca Cola

CAFETERÍA

Cápsulas hogareñas Café
Nespresso

Té Inti Zen

BEBIDAS CON ALCOHOL

Faena Malbec 2017, Enólogo
Marcelo Pelleriti

Faena Chardonnay 2017, Enólogo
Marcelo Pelleriti

Terrazas de los Andes, Cabernet
Sauvignon - Partida Especial

Terrazas de los Andes, Reserva
Chardonnay

Luigi Bosca, Malbec

Luigi Bosca, Chardonnay

Chandon Apéritif 375ml

Chandon Delice 375ml

Chandon Rosé 375ml

Chandon Extra Brut 750ml

Chandon Brut Nature 750ml

Barón B Brut Nature 750ml

Luigi Bosca Extra Brut 750ml



Regeneración de menús

REFRIGERAR HASTA EL MOMENTO DE LA COCCIÓN

Entrada y Principal

Sumergir las bolsas cerradas en agua hirviendo (100°)
durante 15 minutos.

Postre

REFRIGERAR HASTA EL MOMENTO DE LA COCCIÓN

Coffee Break

Hornear las piezas (a temperatura moderada)
durante 5 minutos.

FAENA EN CASA**DIRECTOR FAENA CATERING & SPECIAL EVENTS:
FRANCISCO PRIETO CANE**

fprietocane@faenahotels.com
M + 54 9 11 5039 1162

AGENCIAS CORPORATIVAS

Special Events Sales Manager: Verónica Perera
vperera@faenahotels.com
M + 54 9 11 3209 0147

ORGANIZADORES EVENTOS SOCIALES

Special Events Sales Manager: Lucía Giménez
lgimenez@faenahotels.com
M + 54 9 11 4073 6921

EMPRESAS

Special Events Sales Manager: Aldana Tamborero
atamborero@faenahotels.com
M + 54 9 11 3578 1412

PARTICULARES

Faena Catering Sales Executive: Natalia Medownik
nmedownik@faenahotels.com
M + 54 9 11 5976 9842
