

punto
PICADA

CATERING Y GASTRONOMÍA PARA EVENTOS

ANTONELLA Y RODRIGO

Una pareja que comparte la vida desde muy jóvenes y que decide apostar por un sueño en común: **Crear experiencias únicas** a través de la gastronomía, acompañando uno de los momentos más importantes en la vida de las personas en sus eventos.





¿Cómo sueñan vivir ese momento?

Para nosotros, **escuchar** es fundamental. **Entender** qué desean, **cómo sueñan** vivir ese momento, **acompañarlos** con cercanía y calidez es parte de nuestra forma de trabajar. Nos involucramos en cada detalle tratando de ponernos en el lugar de cada cliente, para que no solo disfruten de una propuesta gastronómica, sino de una Experiencia **Auténtica, Emocional y Memorable.**

Nuestra *Filosofía*

En **Punto Picada** creemos que cada evento tiene que sentirse **único y personalizado**.

Nos gusta escuchar, conocer la historia de cada familia y entender qué quieren transmitir en su día.

Más que brindar un catering, buscamos acompañar, generar confianza y crear una experiencia **cálida, rica y memorable** para ustedes y sus invitados. Cuidamos cada detalle como si el evento fuera propio, porque entendemos la importancia del momento que están viviendo.

Cada evento tiene
una historia.
Nuestro trabajo es
interpretarla y darle
identidad.

Mesa de *Degustación*

Nuestras degustaciones son una invitación a conocer la esencia de **Punto Picada**. Un momento para compartir sabores, conversar sobre el evento y diseñar una experiencia pensada especialmente para cada celebración.





“Diseñamos un Cátering personalizado”

Creemos que **cada evento tiene una historia detrás**. Desde el primer encuentro, buscamos conocerlos, saber sus gustos, recuerdos, su esencia y aquello que imaginan para su gran día. Nos nutrimos de sus experiencias para **diseñar un catering personalizado**, pensado exclusivamente para ellos.



Pre Recepción

BIENVENIDA GASTRONÓMICA PARA TUS INVITADOS

Una experiencia
gastronómica
diseñada para tu
evento más especial

Bruschettas

- **Jamón crudo**, rúcula, parmesano, tomate deshidratado y queso ciboulette
- **Capresse**: jamón natural, albahaca, tomate, oliva y queso crema.
- **Champiñones**, verdeo, vino blanco y queso mozzarella.
- **Parmesana**: berenjenas selladas, salsa pomodoro y queso en hebras.
- **Italiana**: pasta de aceituna, atún o anchoa, queso, huevo y tomate concasse.
- **Al pesto**: pomodoro y crema agria.

JAMÓN CRUDO

PARMESANA

CAPRESSE

CHAMPIÑONES

ITALIANA

Finger Food

- Nuggets de pollo · Niño envuelto.
- Bastones de mozzarella · Pinchos capresse.
- Aros de cebolla · Albóndigas mini · Taqueños.
- Bocaditos de carne · Pinchos de chorizo y papa rústica.
- Mini pizetas · Triangulitos de queso azul.
- Triangulitos de panceta y queso · Crocantitos de pollo.







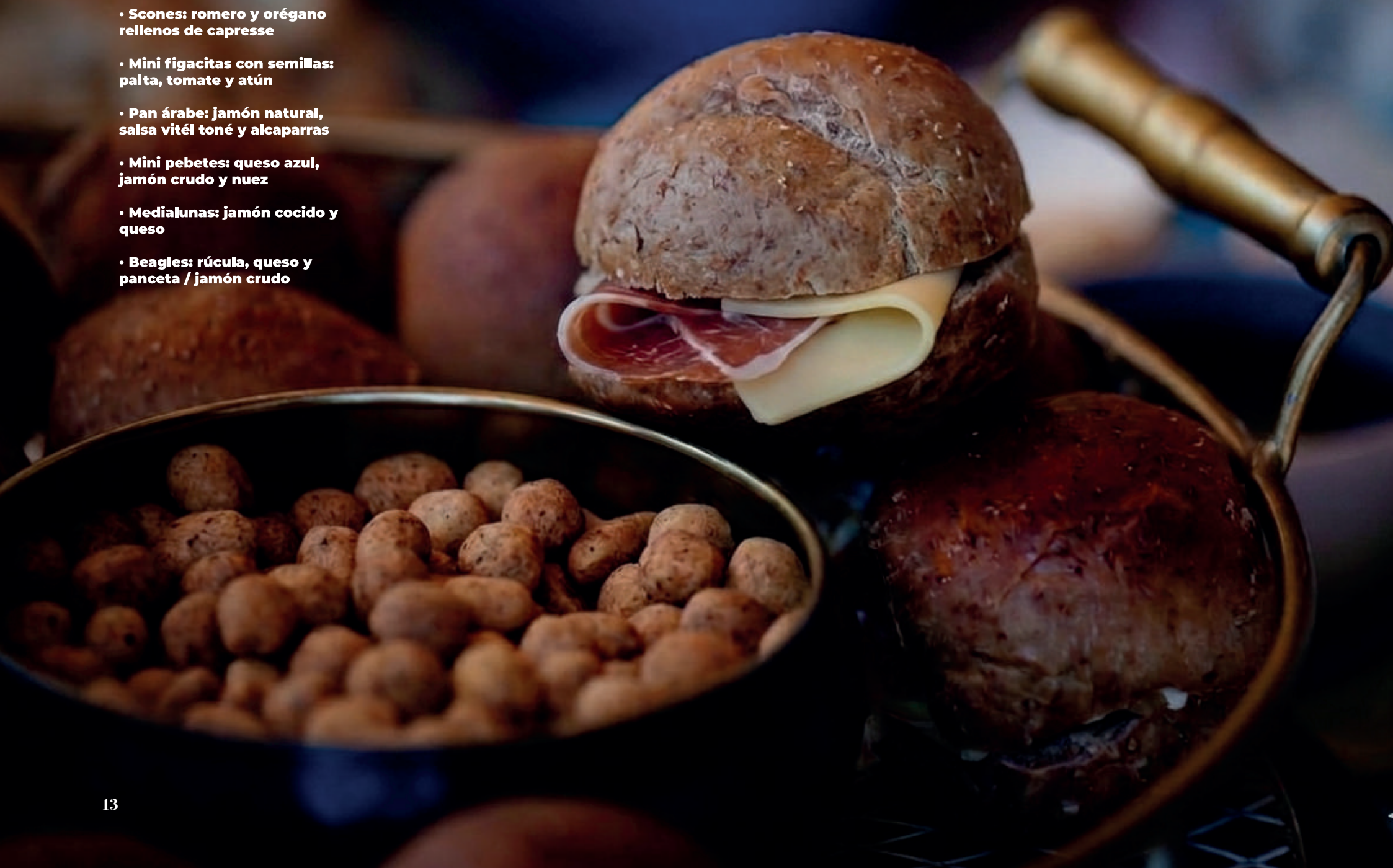
TARTELETAS

- Cheddar, panceta y verdeo
- Acelga, cebolla y queso
- Atún, cebollín y huevo
- Mousse de choclo y queso
- Palta, queso, salmón y salsa teriyaki
- Jamón natural, tomate y mayonesa



SANDWICHES

- **Scones:** romero y orégano rellenos de capresse
- **Mini figacitas con semillas:** palta, tomate y atún
- **Pan árabe:** jamón natural, salsa vitél toné y alcaparras
- **Mini pebetes:** queso azul, jamón crudo y nuez
- **Medialunas:** jamón cocido y queso
- **Beagles:** rúcula, queso y panceta / jamón crudo







EMPANADAS

CLÁSICAS

- Pollo
- Carne
- Carne picante
- Cerdo



EMPANADAS

ESPECIALES

- Caprese
- Jamón y queso
- Acelga, queso y cebolla
- Fugazza
- Humita
- Tomate, huevo, jamón y queso
- Panceta, cheddar y cebolla



SOPAS FRIAS

- Borsch (remolacha)
- Tarator (pepino)
- Gazpacho (tomate)
- Verdura y crema



Mesón de *Recepción*

- Mesón de Picadas
- Panificados y Tostadas
- Dips y Humus
- Snacks y Sandwiches













Menú *Formal*

Nuestro **menú formal** de **8 horas** cubre cada momento de tu celebración con propuestas culinarias que van desde las bruschettas de bienvenida, plato en mesa, postre gourmet y mesa dulce premium.

Donde la elegancia y el
sabor se reúnen para crear
experiencias que se
disfrutan plato a plato.

PLATOS PRINCIPALES

- **Parrilla Completa Asado, vacío, pechito, achuras, pollo.** Incluye isla de ensaladas completa.
- **Hamburguesas Americanas** con pan de papa, al plato. Incluye isla de ensaladas completa.
- **Ribs a la Barbacoa** Costillas tiernas con salsa ahumada
- **Pollo al Disco** Cocción tradicional argentina
- **Medallón de Carne** a la pimienta o al champiñón
- **Medallón de Bondiola** a la mostaza o ahumada
- **Vacío Ahumado** a Cocción lenta + sabor intenso
- **Muslo y Pata de Pollo** a la Crema



Bar de Ensaladas

Acompañamientos según el plato elegido:

- Hamburguesas
- Parrilla





Menú *Dinámico*

Nuestro **menú dinámico** de mano estilo coctel, es una alternativa **moderna y descontracturada** que combina practicidad y calidad gastronómica.

“Piezas finger food cuidadosamente elaboradas”

PLATOS PRINCIPALES

- **Pizza y Carnes braseadas** dos sabores.
- **Carnes braseadas al kamado** a elección (cerdo, pollo, ternera)
- **Hamburguesas** estilo americano smash.
- Solo **carnes braseadas**
- Solo **pizzas estilo napoles**
- **Estación de milanesas**







Menú *Informal*

Sabores para compartir en **estaciones dinámicas** y una experiencia gastronómica relajada, ideal para celebrar sin protocolos.

PLATOS PRINCIPALES

- **Tacos Mexicanos** — Pollo / cerdo / carne
- **Carne Braseada** — Pollo / cerdo / carne.
- **Sushi** — Geishas, nigiris, hot rolls y rolls clásicos.
- **Milanesitas** de pecheto y pollo en sándwich.
- **Cazuelas de Carnes** — Pollo / cerdo / carne.
- **Cazuela de pollo** al disco con risotto.
- **Hamburguesitas** — Pollo / carne / cerdo.
- **Canelones o Lasagna.**
- **Estación de Milanesas** Variadas.









Mesa *Dulce*

- Tortas y Tartas
- Shots
- Postres Individuales
- Tortas principales













SHOTS
MOUSSE
CHOCO

CHEESECAKE

CHOCOTORTA

Torta
TOFFEE

Estación de *Café y Té*



Estación de *Donas*



Estación de *Malbadiscos*

Arte Comestible

