

Eventos

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

Desarrollamos alternativas para generar un evento único en su fiesta, personalizamos los menús e intentamos guiarlo en los detalles para que puedan disfrutar de nuestros diferentes.



NUESTRO ESPACIO

Gustino, es un multiespacio destacado por su capacidad y calidad de servicio, con una ubicación estratégica en el centro de la ciudad que permite el acceso rápido desde cualquier punto. Contamos con un amplio horario de atención que nos permite dar respuesta a diferentes necesidades de servicio, desayunos de trabajo, almuerzos, meriendas y cenas, servicios integrales para eventos corporativos y sociales. Se encuentra abierto todos los días de 08:00 a 24:00hs.

NUESTRO SERVICIO

Desde nuestra área de catering & eventos desarrollamos soluciones gastronómica variadas, para dar respuesta a las diferentes necesidades. Ofrecemos opciones estandarizadas que puedan customizarse de acuerdo a las preferencias de los comensales. Categorizadas en:

Menús informales -Tapeos- menú que ofrece variedad de bocados salados fríos en principio, luego calientes, por último un plato fuerte tipo cazuela que puede comerse de parado o sentado con tan solo un tenedor. Puede contar con los adicionales de mesa dulce, y final de fiesta.

Menús Formales, es la clásica alternativa en la cual se sirve un plato de entrada, plato principal, y postre. Puede contar con los adicionales de recepción, mesa dulce, y final de fiesta.

Menú de pasos, es un menú de varios pasos elaborados para degustar la mayor cantidad de insumos en una misma cena. Suelen ser 5 pasos.

Bebidas: Habitualmente se sirven gaseosas o jugos, aguas, vino blanco y tinto. Espumante para el Brindis, opcionalmente barra de tragos.

Todas las alternativas son iniciales, y se adecuan a las propuestas a concretar.

Los invitamos a disfrutar de ellas en las siguientes páginas...

MENÚ REGIONAL PREMIUM

Con la puesta en valor de productos típicamente regionales

APERITIVO

Hummus dip con paprika y pan pita tostado.

ENTRADAS

Centolla, centollón, y trucha naturales; marinados (tipo tártare) con Jengibre y lima.

Acompañan bouquet de verdes.

PRINCIPALES

Compresión de cordero braseado con pure de batata y olivas negras, reducción de malbec y cebolla asada. Trucha fueguina con crocante de almendras, puerros y papas.

Merluza Negra de profundidad, acompañada de puré de papa, coliflor y limón con emulsión de remolacha asada e hinojo braseado.

Centolla gratinada sobre colchón de papas a la crema con hierbas frescas.

POSTRES

Cre moso chocolate blanco y maracuyá en base de cereal de chocolate y frutas estofadas en vino.

Copa helada de chocolate fre ddo y mascarpone con frutos rojos.

Mousse de chocolate semi amargo y frutos rojos.

MENU IDEAL

APERITIVO

Hummus dip con paprika y pan pita tostado

ENTRADA

Tiradito de pesca del día, cocido en lima, chile, cilantro, ají, cebolla morada y aceite de oliva.

Bruschetta mediterránea con rúcula, tomates cherrys salteados, jamón crudo, escamas de queso y flores de estación.

Langostinos salteados en salsa thai, sobre colchón de arroz blanco, vinagreta de naranja, cilantro y coco.

PLATO PRINCIPAL

Salmón rosado con puré de calabazas horneadas, sobre consomé de langostinos y azafrán. Lomo lardeado con panceta ahumada, berenjenas escabechadas con rúcula y sardo, papas dominó y manteca de hierbas Risotto con centolla y mariscos fueguinos.

POSTRE

Trifle Gustino Cre moso chocolate blanco y maracuyá en base de cereal de chocolate crocante y frutas estofadas en vino.

Mousse de chocolate con sorbet de mascarpone con frutos rojos.

MENU SECRETO BAR de MAR

APERITIVO

Hummus dip con paprika y pan pita tostado.

ENTRADAS

Tapa de Mar :: Fritos & Compañía para compartir entre todos Rabas, Fish & chips, langostinos apanados o al ajillo (elegir una opción), cebichito de pesca del día, y mejillones a la marinera.

PRINCIPALES

Grillada de pescados y mariscos para compartir

Es una variedad de pescados & mariscos de la zona (merluza negra, robalo fueguino, pejerrey, salmón, langostinos, almejas, mejillones, centollas, anillos de calamar) presentados en una grilla, acompañados por 3 salsitas y canasta de papas doradas.

POSTRES

Trifle Gustino: crema, frutas de estación, trocitos de brownie, y helado de frutos rojos.

Ensalada de fruta con sorbet de maracuyá.

Mousse de chocolate con mascarpone con frutos rojos.

MENU ESENCIAL

APERITIVO

Hummus dip con paprika y pan pita tostado

ENTRADA

Empanada de cordero fueguino con salsa criolla y hojas frescas. Wan Tan Empanadita de cerdo y langostinos con emulsión de batata y hojas frescas.

Bruschetta mediterránea con rúcula, tomates cherrys salteados, jamón crudo, escamas de queso, y flores de estación. Mejillones frescos en sartén con tomate cherry, ajo, perejil y vino blanco.

PLATO PRINCIPAL

Pechuga rellena con pimientos gruyere y espinaca + choclo cremoso y pesto de hierbas. Robalo grillado con con verduras al vapor y salsa crema bagna cauda.

Tradicional bife de chorizo a la pimienta magallánica y papa domino con hierbas.

Risotto de calabazas asadas, castañas y queso azul

POSTRE

Trifle Gustino: crema, frutas de estación, trocitos de brownie y helado de frutos rojos.

Parfait natural con frutos rojos.

Mousse de chocolate con mascarpone con frutos rojos.

MENU NATURAL

APERITIVO

Hummus dip con paprika y pan pita tostado.

ENTRADAS

Sopa de calabaza aromatizada con peras y panceta. Ensalada fresca en sintonía de colores.

Bruschetta mediterránea acompañada de verdes.

Pizzeta snack.

PRINCIPALES

Pechuga de pollo grillada con crema de mostaza y papas panaderas y verdes.

Robalo fueguino grillado con puré de papas y espinacas salteadas.

Raviolones de mousse de espinacas con salteado mediterráneo.

Ñoquis de papa gratinados.

Risotto de calabazas asadas, castañas y queso azul.

Suprema apanada de pollo con puré de papas y espinacas salteadas. O, su versión en carne roja.

POSTRES

Ensalada de frutas con sorbet de maracuya.

Copa helada.

Mousse de chocolate.

BEBIDAS PARA LOS EVENTOS

Incluyen bebida sin alcohol (agua mineral, agua saborizadas o gaseosas de la línea Pepsi), ½ botella vino tinto o blanco o cerveza y copa de espumante para el brindis.

OPCIÓN 1 | SENCILLA, VINOS JÓVENES Y FRUTADOS | LÍNEAS

Alambrado -Bodega Flia. Zuccardi- Mendoza

Buenos Hermanos – Gimenez Rilli – Mendoza

Newen o La Poderosa -Bodega del Fin del Mundo- Neuquén

Malma, Finca la Papay- Bodega NQN- Neuquén

OPCIÓN 2 | MÁS ESTRUCTURADOS- LÍNEAS

Serie A - Bodega Flia. Zuccardi- Mendoza

Malma, Reserva de Familia- Bodega NQN- Neuquén

*Si lo desean pueden realizar un up grade en vinos.

OBSERVACIONES GENERALES

La presente es sólo una cotización, no representa bloqueo ni garantiza la disponibilidad de salones para la fecha requerida.

Las cotizaciones de servicios terciarizados son aproximadas y Gustino no se hace responsable por ellas. Se deberá chequear personalmente con los prestadores al momento de contratarlo.

Es importante confirmar servicios adicionales correspondientes a terceros por la disponibilidad, que puedan tener o no.

Para reservar la fecha y confirmar el evento solicitado, deberá abonar un depósito equivalente al 30% del monto total del mismo, garantizando la concurrencia mínima. El saldo, hasta cinco días antes del evento. Este último pago se hará sobre el valor del cubierto vigente al día de efectivizar el pago, al igual que el número de asistentes que excedan al mínimo garantizado.

Las modificaciones en el menú seleccionado, se aceptarán hasta 7 (siete) días antes de su evento. Los precios cotizados tendrán una validez de 30 días a partir del día de la fecha. Transcurrido dicho plazo, los precios y condiciones podrán ser modificados sin previo aviso.

En caso de cancelación del evento por causas ajenas a Gustino Restaurante, el importe abonado hasta la fecha no será reembolsado, ya que el salón quedará bloqueado definitivamente para su actividad.

El cliente será responsable por cualquier daño causado por los asistentes a su evento u organizadores de eventos, ya sea en el salón o en cualquier otra área del restaurante. Todo daño que se produzca sobre los bienes de Gustino Restaurante en cualquiera de sus áreas se facturará de acuerdo a su costo más un adicional del 25 %.

Gustino Restaurante no aceptará ninguna responsabilidad por daños, hurtos o pérdida de bienes o mercaderías dejadas en el Restaurante, durante o después de la reunión. El cliente se hará responsable de la seguridad de dichos bienes o mercaderías.

Resumen de las condiciones de pago:

30 % al momento de la reserva. 70 % cinco (5) días antes de la fecha de realización del evento con costo actualizado a fecha de efectivizar servicio.

Esperamos les agrade y podamos recibirlos en Gustino!
Estamos a disposición para aclarar dudas o brindar mayor información.



Gustino
Cocina Creativa

TAPEOS :: PROPUESTAS 2016

Av. Maipú 505 - Ushuaia - TDF | +54 2901 430003 | info@gustino.com.ar | www.gustino.com.ar

CONTACTO COMERCIAL | ANALIA COLONNA

analia@gustino.com.ar | 02901-15-512-015 | Gustino Restaurante | Cocina del Fin del Mundo

