



CONTACTO

+54 9 11 3556-2591

@pampacatering.ok

info@pampacatering.com

Bienvenidos a Nuestra Experiencia Gourmet.

Para asegurar que nuestros platos mantengan su textura, aroma y sabor en su punto máximo, adaptamos nuestra preparación a sus necesidades específicas. Por favor, proporcione los siguientes detalles para que podamos personalizar su pedido:

1. Método de Recalentamiento

Especifique qué equipo utilizará para que podamos calibrar nuestro proceso de cocción y el empaque:

- Horno Convencional
- Microondas

2. Formato de Servicio

¿Cómo desea que se entregue su comida?

- A granel (Bulk): *Todas las porciones del mismo plato juntas en un recipiente.*
- Porciones Individuales: *Cada porción empacada en su propio recipiente.*

3. Organización de Guarniciones

Especifique cómo desea que se organicen los componentes:

- Combinado: *La proteína y los acompañamientos servidos juntos en el mismo recipiente.*
- Separado: *Las guarniciones empacadas de forma independiente para permitir diferentes tiempos de calentamiento y preservar la integridad de los sabores.*

Por favor, infórmenos si algún comensal tiene alguna intolerancia alimentaria o alergia, para que podamos tomar las precauciones necesarias y garantizar los más altos estándares de seguridad y cuidado.

Nos complace ofrecer una variedad de opciones veganas. Si lo desea, podemos adaptar la mayoría de nuestros platos para que se ajusten a un estilo de vida vegano.



Contenido

DESAYUNO
04

BANDEJAS DE DESAYUNO
05

BEBIDAS
06

ENTRADAS
07

SOPAS
07

MAR Y TIERRA
08

ENSALADAS
09

PASTA
09

POSTRES
10

LISTOS PARA SERVIR
11

LE INVITAMOS A SOLICITAR CUALQUIER PLATO O COCINA INTERNACIONAL QUE NO FIGURE EN NUESTRA SELECCIÓN ESTÁNDAR. NUESTRA COCINA ESTÁ A SU ENTERA DISPOSICIÓN PARA CREAR SOLUCIONES PERSONALIZADAS Y EXCLUSIVAS QUE SE ADAPTEN PERFECTAMENTE A SUS GUSTOS.



Desayuno

- **Parfait de Yogur, Frutos Rojos y Granola**

Capas de yogur griego, frutos rojos mixtos, granola y miel.

- **Ensalada de frutas**

Surtido de frutas de estación en tazón individual.

- **Selección de fiambres**

Bandeja individual o para compartir. Con miel, mini panes y cubierta con frutas frescas y secas.

- **Selección de quesos**

Bandeja individual o para compartir. Con miel, mini panes y cubierta con frutas frescas y secas.

- **Huevos duros**

Huevos frescos cocidos hasta obtener una yema clásica y firme.

- **Hash Browns**

Patatas ralladas doradas, selladas en sartén hasta quedar crujientes por fuera y tiernas por dentro.

- **Omelette**

Omelette recién hecho de 3 huevos con guarniciones a elección.

Puedes elegir entre: simple, queso, champiñones, tomates a la parrilla, relleno de jamón y queso, o tocino crujiente.

Si tienes otras opciones de relleno en mente, estaremos encantados de prepararlas a tu elección.

- **Huevos revueltos**

Huevos frescos batidos con un toque de crema y revueltos suavemente en tiras ligeras y mantecosas.

- **Yogurt**

Vegano, entero, bajo en grasa, griego, con frutas o natural.

- **Panqueques o Waffles**

Con jarabe de arce o salsa de dulce de leche.

- **Tocino crujiente**

Tiras gruesas cocinadas hasta lograr un crujido dorado.

- **Pudín de chía**

Con leche vegana, miel y cobertura de frutas.

- **Salmón ahumado**

Bandeja de salmón ahumado (se puede agregar trucha ahumada) con mini panes, queso crema, eneldo y alcaparras.

Nota: puedes solicitar cualquier elemento de la página "Mix and Match"

Bollería

- **Sándwiches de desayuno surtidos.**

- **Tostadas.**

- **Muffins surtidos.**

- **Bollería surtida.**

- **Bagels de sésamo.**

- **Bagels multicereal.**

- **Selección de panes y panecillos.**

- **Croissants simples.**

- **Croissants de jamón y queso.**

- **Medialunas de dulce de leche.**

- **Medialunas argentinas simples.**

- **Pastelería argentina surtida.**



BANDEJA DE DESAYUNO

Mix and match

Seleccione sus favoritos artesanales y combinaciones para una experiencia de desayuno adaptada a su vuelo.

GRANOS Y BOLLOS

- Bagels blancos con semillas de sésamo.
- Bagels integrales.
- Medialunas argentinas.
- Medialunas rellenas de dulce de leche.
- Croissant simple.
- Croissant de jamón y queso.
- Facturas danesas surtidas.
- Muffins de chocolate.
- Brownie.
- Muffins.
- Tostadas.
- Hotcakes (panqueques).
- Waffles.
- Alfajor argentino.
- Granola.
- Pudín de chía.
- Panecillos.

Además de estas opciones, estaremos encantados de atender pedidos personalizados.

ADICIONES

- Frutas enteras.
- Plato de frutas cortadas.
- Frutos secos surtidos.
- Brochetas de albahaca, queso y tomate.
- Tabla de quesos.
- Palta.
- Jarabe de maple.
- Yogur:
 - Griego natural.
 - Con fruta.
 - Sin lactosa.
 - Bajo en grasa.

CARNES

- Salmón ahumado.
- Salchichas a la sartén.
- Tocino crujiente.
- Rollos de jamón y queso.
- Tabla de fiambres y quesos.

VEGANO

- Leche de almendras.
- Pudín de chía vegano.
- Tofu revuelto.
- Alfajor vegano.
- Yogur vegano.
- Margarina.
- Rollos veganos.
- Facturas veganas.

HUEVOS

- Huevos revueltos.
- Huevos duros.
- Omelette simple.
- Omelette relleno.

Acompañamientos:
Champiñones salteados.
Espinaca salteada.
Verduras grilladas.
Tomates grillados.

Personalice su caja con su elección de queso crema, mermeladas, miel, manteca o dulce de leche.



Adaptado para cada pasajero. Consulte por nuestras opciones especiales sin gluten para vuelos.



BEBIDAS

En lata o botellas individuales

- **Bebidas gaseosas.**
- **Agua mineral sin gas.**
- **Agua mineral con gas.**
- **Cervezas locales.**
- **Cervezas importadas.**

Espirituosas

Nos complace ofrecer marcas internacionales disponibles. Nuestro equipo de catering estará encantado de hacerle recomendaciones, o simplemente indíquenos sus marcas preferidas.

Vinos Locales

Desde intensos Malbec hasta frescos Chardonnay, disfrute de nuestra selección cuidadosamente elegida. Estaremos encantados de ofrecer su elección o brindarle recomendaciones personalizadas según sus preferencias.

Desayuno

- Leche entera.
- Leche semidescremada.
- Leche descremada.
- Leche de avena, almendra o soja.
- Leche Minus-L (sin lactosa).
- Café.
- Espresso.
- Agua caliente.
- Selección premium de té.

Jugos frescos de 0,5 litros.

- **Naranja.**
- **Pomelo.**
- **Manzana.**
- **Zanahoria.**
- **Cóctel de frutas.**
- **Ananá.**
- **Limón.**
- **Jugo verde.**



Entradas

- **Tabla de Charcutería**

Cortes intensos y sabrosos y delicados quesos acompañados de frutas secas de estación y panes artesanales horneados en casa.

- **Tabla de Quesos**

Una elegante exploración de textura y sabor, con quesos cremosos, añejos y de vetas azules, acompañados de conservas de estación y miel.

- **Crudités**

Una vibrante selección de vegetales frescos y crocantes de estación, servidos con aderezo ranch y un suave hummus.

- **Crostini de Prosciutto & Bocconcini**

Pan artesanal tostado con rúcula de sabor intenso, mozzarella fresca y glaseado balsámico.

- **Empanadas Argentinas**

Una auténtica selección de empanadas artesanales con masa delicada y hojaldrada. Por favor especifique su elección de relleno: carne premium, pollo, jamón y queso o vegetales.

- **Brochetas de Antipasti Asados**

Colorida mezcla de vegetales de estación asados a la llama, marinados con hierbas locales y balsámico, servidos como una entrada ligera y refrescante.

- **Crostini de Salmón Ahumado**

Salmón de textura aterciopelada y crema batida de limón y ciboulette sobre pan tostado, decorado con hojas verdes y un toque de pimienta negra recién molida.

Sopas

- **Caldo de ave**

Un refinado caldo dorado de pollo, finalizado con finas tiras de vegetales cortados a mano y un toque de hierbas frescas de la huerta.

- **Bisque de Zanahoria, Coco y Jengibre**

Una suave mezcla dorada de zanahorias asadas y crema de coco, equilibrada con una vibrante esencia de jengibre

- **Bisque de Tomate Asado**

Una suave infusión de tomates perita y crema fresca, coronada con croutons con costra de hierbas y albahaca.

- **Crema de Calabaza**

Una aterciopelada crema de calabaza asada, cocida lentamente con aromáticas especias otoñales.



Mar & Tierra

- **Pechuga de Pollo Asada**

Cocinada lentamente para lograr mayor ternura, servida con su reducción natural.
Sugerencia del chef: hojas frescas de salvia.

- **Bife de Chorizo (Strip Steak)**

Un clásico corte de bife de chorizo, sellado a la perfección y terminado con sal marina en escamas.

- **Filet Mignon**

Filete premium, tierno como manteca, sellado a la sartén y reposado para preservar su delicada textura. Recomendación del chef: añadir cintura de bacon crujiente.

- **Cerdo a la Parrilla**

Corte de cerdo a la parrilla, asado a la llama y ligeramente glaseado.

- **Milanesas Argentinas**

Tradicionales milanesas empanadas a mano, doradas y fritas, servidas con gajos de limón fresco.

- **Pescado Blanco**

Delicado pescado blanco de estación, sellado a la sartén con una ligera costra de hierbas para un final fresco y costero.

- **Salmón Grillado**

Filete de salmón ligeramente grillado. Ideal para disfrutar con nuestra infusión especial de limón y eneldo.

Puede indicarnos cómo desea el punto de cocción de su carne.

Salsas

Crema de champiñones | Curry | BBQ | Miel y mostaza | Malbec
Chimichurri (suave o picante) | Salsa cítrica | Limón y eneldo

Guarniciones

Arroz basmati | Puré de papas | Papas asadas
Puré de zanahoria y jengibre | Verduras grilladas | Crema de espinaca
Ensalada de hojas verdes | Papas fritas | Curry | Coleslaw | Raíces asadas



Ensaladas

- **Ensalads Griega Campesina**

Queso artesanal y aceitunas combinados con una fresca mezcla de pepino, pimienta y tomates cherry.

- **Ensalada Caesar**

Una vibrante combinación de pechuga de pollo y hojas verdes crocantes, mezcladas con aderezo de ajo y parmesano, coronadas con croutons de brioche dorados al horno y láminas de queso Reggiano.

- **Ensalada Cous Cous**

Una fresca mezcla de pepino, tomate y pimientos, realizada por las notas refrescantes de menta fresca y el toque brillante de limón exprimido a mano.

- **Cosecha de Pera y Queso Azul**

Hojas de rúcula combinadas con peras dulces de estación y nueces crocantes, complementadas con el intenso sabor de queso azul premium y aceite de oliva extra virgen.

- **Caprese Verde**

Perlas de bocconcino y dulces tomates cherry sobre una base de rúcula fresca de huerta y hojas de albahaca, rociadas con una emulsión especial infundada con hierbas.

- **Ensalada Mediterránea**

Pepinos y tomates cortados a mano mezclados con cebolla morada intensa y alcaparras marinadas, coronados con queso feta desmenuzado y una fresca emulsión de limón prensado en frío.

- **Prosciutto & Burrata**

Burrata de centro cremoso y prosciutto sabroso sobre una base de rúcula de sabor intenso, acompañados de tomates secos marinados y reducción de balsámico.

|| LAS ENSALADAS PUEDEN PEDIRSE COMO WRAPS ||

PASTA *Cree su propia combinación*

Personalice su plato con una elección de:

- Spaghetti de sémola
- Cannelloni de espinaca y ricota
- Lasaña clásica
- Gnocchi di patate
- Pasta corta de estación

Combínela con nuestras exquisitas salsas:

- Crema di Funghi
- Pomodoro y albahaca fresca
- Bolognesa
- Crema de limón
- Quattro formaggi
- Pesto de nuez tostada

Nuestro equipo estará encantado de ofrecer parmesano recién rallado para completar su experiencia de pasta.



Postres y Dulces

- **Alfajores Argentinos**

ASurtido de alfajores argentinos con relleno cremoso de dulce de leche. Chocolate con leche, chocolate blanco, chocolate amargo y sin cobertura.

- **Volcán de Chocolate**

Un cálido bizcocho de cacao con un centro de chocolate amargo fundido que fluye en cada bocado.

- **Volcán de Dulce de Leche**

Un cálido bizcocho dorado con un corazón fundido y cremoso de dulce de leche.

- **Coco & Dulce de Leche**

ABase de masa tipo shortbread con manteca, cubierta con una rica capa de dulce de leche cremoso y coronada con una costra dorada de coco tostado.

- **Chocotorta Argentina**

Un irresistible clásico en capas de galletas de cacao suavizadas en café, intercaladas con una rica mezcla de dulce de leche cremoso y suave queso crema.

- **Key lime Pie**

Un refrescante y ácido relleno de lima sobre una base dulce y crocante de galleta con manteca, con cobertura cremosa.

- **Cheesecake**

Un suave relleno de queso crema sobre una base dulce de galleta con manteca, terminado con un brillante coulis de frutos rojos.

- **Brownies**

Intensos cuadrados de chocolate amargo, húmedos y densos, con una superficie ligeramente crocante .

- **Carrot Cake**

Un bizcochuelo especiado y húmedo con zanahorias frescas ralladas y nueces tostadas, terminado con una generosa capa de frosting de queso crema.

- **Marquise de Chocolate**

Torta mousse de chocolate ultra intensa, con textura densa y aterciopelada y un profundo sabor a cacao.

- **Lemonie**

Una barra cítrica brillante y refrescante, con textura densa y suave y un glaseado ácido de limón.

- **Helado Artesanal**

Helado artesanal argentino de nivel internacional, servido en pots de 1/4, 1/2 o 1 kg para una indulgencia cremosa inigualable.

- **Bandeja Dulce**

Una selección de alfajores tradicionales de maicena y chocolate combinados con cuadrados dulces de manteca, disponibles como porción individual o para compartir.



LISTO PARA SERVIR

Mix and match

Arme una caja personalizada todo en uno eligiendo un plato principal, un acompañamiento, un snack y un postre dulce, diseñada para la comodidad sin comprometer la calidad.

PRINCIPALES

- Wrap César.
- Wrap de pollo al wok.
- Wrap de carne al wok.
- Wrap vegano. 
- Wrap de vegetales y queso.
- Sándwich de jamón y queso.
- Sándwich de pastrami.
- Sándwich de milanesa. 
- Sándwich de tomates secos y rúcula. 
- Sándwich de hummus y vegetales. 
- Croissant de jamón y queso.
- Bagel de salmón ahumado y rúcula.
- Wrap de atún.
- Club Sandwich.

ACOMPÑANTES

- Hojas verdes. 
- Ensalada César.
- Ensalada Caprese.
- Ensalada de cuscús. 
- Mini tabla de quesos.
- Mini tabla de charcutería.
- Ensalada de rúcula, pera y queso azul.
- Crudités. 

SNACKS

- Papas chips.
- Snacks de arroz.
- Frutos secos. 
- Pretzels.
- Mini manteca y panecillo.
- Chips de pita. 
- Snacks de vegetales. 
- Crackers saborizados.

DULCES

- Alfajor de dulce de leche. 
- Yogur.
- Ensalada de frutas.
- Alfajor vegano.  
- Brownie.
- Torta de zanahoria.
- Cheesecake con frutos rojos.
- Marquise de chocolate.
- Key lime pie.
- Red Velvet.
- Chocotorta. 
- Chocolate vegano. 
- Barra de chocolate.
- Barra de dulce de leche. 

Además de estas opciones, estaremos encantados de atender pedidos personalizados.



Adaptado para cada pasajero. Consulte por nuestras opciones especiales sin gluten.



Cualquier requerimiento adicional que no se encuentre contemplado en el presente menú podrá ser evaluado y considerado con gusto por nuestro equipo. Nuestro objetivo es adaptarnos, en la medida de lo posible, a las preferencias y necesidades de cada operación. No obstante, es importante tener en cuenta que algunos ingredientes o productos solicitados pueden no ser autóctonos o de disponibilidad habitual en la región, por lo que, en determinadas ocasiones, podrían no ser conseguidos.

Del mismo modo, el tiempo de solicitud constituye un factor fundamental para garantizar un servicio acorde a los más altos estándares de calidad. Mantener las modificaciones al mínimo y contar con un plazo adecuado de preparación previo al vuelo nos permite trabajar con la dedicación necesaria, seleccionar los mejores productos disponibles y asegurar la calidad, frescura y presentación que cada operación merece.

Agradecemos su comprensión y confianza en nuestro trabajo. Será un placer acompañarlos y brindarles una experiencia gastronómica "a la altura".

Muchas gracias por elegirnos.

