

LA NOTA *Gourmet* **Catering**

OFRECE UN SERVICIO EXCLUSIVO EN LA ZONA DE PUNTA CANA, CAP CANA, CASA DE CAMPO Y SUS ALREDEDORES:

COMO SUGIERE EL NOMBRE OFRECEMOS UN SERVICIO MULTIDIMENSIONAL. NUESTRA OFERTA DE CATERING NO SOLO SE BASA EN SERVIR COMIDA Y BEBIDA. CUIDAMOS TODOS LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN UN EVENTO PERFECTO, DESDE EL ASESORAMIENTO HASTA LA CONCEPCIÓN Y EJECUCION. CREANDO MOMENTOS MEMORABLES.

COMO EMPRESA DE CATERING CON EXPERIENCIA A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL, LE OFRECEMOS UNA AMPLIA GAMA DE SERVICIOS DE CATERING PARA QUE SU EVENTO SEA INOLVIDABLE Y ESPECIAL. NUESTRA EXPERIENCIA SE EXTIENDE DESDE EL CATERING EMPRESARIAL, CATERING PARA EVENTOS, CATERING PARA BODAS E INCLUSO SERVICIOS DE FOODTRUCKS PARA STREETFOOD FESTIVALES O ESTADIOS.

CATERING COMO DEBE SER: DELICIOSO, CREATIVO Y CON UN EFECTO SORPRESA.

NO SOMOS SOLO UN SERVICIO DE CATERING, SINO AMANTES DE LA GASTRONOMÍA CON UN FUERTE SENTIDO DE LA ESTETICA Y EL GUSTO. PARA NOSOTROS NO SE TRATA SOLO DE SATISFACER SU APETITO, SINO TAMBIEN DE MIMAR TODOS LOS SENTIDOS DE SUS INVITADOS. DAMOS GRAN IMPORTANCIA A LA DECORACION ELEGANTE, A LOS PLATOS CREATIVOS Y A LOS MOMENTOS SORPRENDENTES QUE SERAN INOLVIDABLES.

HIGHCLASS-CATERING SIN PREOCUPACIONES

CON NOSOTROS NO TENDRÁ QUE PREOCUPARSE DE NADA. NOS ENCARGAMOS DE LA COMPLETA PLANIFICACION, ORGANIZACION Y EJECUCION DE SU EVENTO. DEJENOS GESTIONAR LOS DETALLES MIENTRAS USTED DISFRUTA SU CELEBRACION.



PICADERA TIPO A CALIENTES

SATAY DE POLLO EN SALSA TERIYAKI

PICADERA TIPO B FRIOS

CANAPES GOURMET

CANAPES CON SALCHICHA Y TOMATES SECOS

KIBBE A LA VINAGRETA

ROAST BEEF CON GUACAMOLE SUPREMAS DE POLLO

TARTALETAS CON ENSALADA TARTALETAS DE CREMA
DE POLLO

TARTALETAS CON ANTIPASTO DE ATUN

PICADERA TIPO B CALIENTES

BOLITAS DE CARNE EN SALSA TARTARA CHAMPINONES
AL AJILLO

CIRUELAS CON BACON CROQUETAS DE POLLO

DADOS DE POLLO STROGONOFF ENVOLTINI DE JAMON
Y QUESO MINI ROLLO PRIMAVERA MINONETAS DE
POLLO

NUGGUETS DE POLLO PLATANITOS CON BACON

PICADERA TIPO A CALIENTES

ROLL DE PLATANO TARTALETAS DE CEBOLLA
GRATINADAS

TARTALETAS DE PUERRO A LA PARMESANA

Seleccione un plato de cada sección

MENÚ DE CENA



PICADERA PREMIUM FRIOS

CANAPES DE SALMON
CANAPES TAI SALMON
CANAPES DE CAVIAR
LANGOSTINOS EN SALSA AURORA
CAMARONES EN SALSA AURORA

PICADERA TIPO A FRIOS

CAMARONES CON MAYONESA AL CELERY
CAMARONES EN SALSA AURORA
CANAPES DE CAMARON
CANAPES DE QUESO BRIE E HIGOS SECOS
CANAPES DE SALMON
MINONETA DE MELON Y JAMON SERRANO
PINCHOS CAPRESA
TARLETAS DE SALMON

PICADERA PREMIUM CALIENTES

CAMARONES EMPANIZADOS
QUENELLE DE PLATANO CON CAMARONES
SATAY DE CAMARON TERIYAKI
TEQUEÑOS DE HOJALDRE

PICADERA TIPO A CALIENTES

BROCHETAS MAR Y TIERRA
BROCHETAS DE FILLETE DE RES
BROCHETAS DE POLLO
QUIPE FRITO CON SALSA DE GARBANZOS
MINONETAS DE FILLETE
SATAY DE LOMITO TERIYAKI



PICADERA TIPO C FRIOS

CACHAPITAS CON QUESO

HUEVOS DE CODORNIZ

SALCHICHAS GOURMET

SANDUCHITOS DE CREAM CHEESE Y PUERRO

CANAPES VARIADOS

PICADERA TIPO C CALIENTES

CROQUETAS DE POLLO

MINI PIZZA

PASTELITOS DE CARNE O POLLO

PASTELITOS DE QUESO

TEQUEÑOS DOBLE QUESO

TEQUEÑOS DE GUAYABA

QUESOS Y EMBUTIDOS

MORTADELLA ITALIANA, COPPA, SALAMI NOSTRANO, SALAMI PICANTE, PROSCIUTTO PARMA O MEC, QUESO GOUDA, QUESO PROVOLA, QUESO PARMESANO, QUESO DE CABRA, MERMELADA ARTESANAL, SALSA PESTO, BROCHETAS DE CAPRESA, CEBOLLITAS, PAN, PITA, PAN DE OREGANO

MENU GASTRONOMIA PREMIUM CARNES

CINTAS DE FILLETTE AROMATIZADAS CON FINAS HIERBAS

FILET MIGÑON EN SALSA DE VINO Y CEBOLLA EN JULIANA

STROGONOFF DE FILLETTE

PINCHOS DE FILLETTE Y POLLO

ESCALOPINES DE FILLETE RELLENO DE PROSCIUTTO, MOZZARELLA EN
SALSA PESTO

ROLLO DE CARNE EN SALSA DE VINO

ALBONDIGAS DE RES EN SALSA DE MIGLACE

ENVOLTINOS DE CARNE CON FRUTOS SECOS Y CEBOLLAS CONFITADAS

PICATTA DE VEGETALES CON VEGETALES

MEDALLONES DE FILLETTEEN SALSA DE OPORTO

CINTAS DE LOMITO TERIYAKY

ASADO NEGRO

MEDALLONES DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE

LOMO DE CERDO EN SALSA DE AJONJOLI

BROCHETAS DE FILLETTE EN SALSA CHIMICHURRI

ROLLO DE CARNE EN SALSA NAPOLITANA

MEDALLONES DE RES A LA PARMESANA

LOMO DE CERDO EN SALSA CHUTNEY DE MANGO



MENU GASTRONOMIA PREMIUM POLLO

POLLO A LA PLANCHA

ROLLO DE POLLO RELLENO CON RICOTTA Y ESPINACA EN SALSA DE MIGLACE

MILANESA DE POLLO EN SALSA AGRIDULCE Y MIEL

TERRINE DE POLLO CON TROPEZONES DE TOCINETA

MILANESA DE POLLO EN SALSA BLANCA DE MARISCOS

BROCHETAS DE POLLO CON VEGETALES

CINTAS DE POLLO EN SALSA TERIYAKY

SUPREMAS DE POLLO RELLENAS DE CON BACON Y MAIZ

SUPREMAS DE POLLO RELLENA DE NUECES Y CAMARONES

SUPREMAS DE POLLO CON PROSCIUTTO EN SALSA 3 QUESOS

ROLLO DE POLLO RELLENO CON PEPERONATTA, ESPARRAGOS EN SALSA DE QUESO

POLLO AL HORNO AL ROMERO

SUPREMAS DE POLLO CON RICOTTA A LA PUTANESCA

SUPREMA DE POLLO RELLENA DE RICOTTA Y ESPINACAS

DADOS DE POLLO EN SALSA AGRIDULCE

DADOS DE POLLO AL TALKARY

MILANESA DE POLLO A LA PARMESANA

POLLO AL CORDON BLUE EN SALSA OPORTO

POLLO BRASEADO CON PIÑA

MEDALLONES DE POLLO EN SALSA DE ACEITUNAS



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

MENU GASTRONOMIA PREMIUM PESCADOS Y MARISCOS

CHURRASCO DE MERO EN SALSA DE HINOJO CON NARANJA

RUEDA DE MERO AL AJILLO

SALMON AL GRILL

ENVOLTINIS DE MERLUZA CON ESPINACAS EN SALSA DE VINO

LOMO DE SALMON EN SALSA DE LIMON

CAMARONES AL AJILLO

PARRILLADA REAL DE MARISCOS

PULPO MEDITERRANEO

ENSALADA DE PULPO

LANGOSTA A LA TERMIDOR



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

MENU GASTRONOMIA PREMIUM GUARNICIONES

PURE DE PAPAS CREMOSO DE AJO PORRO

PURE DE YUCA GRATINADO

PURE DE PLATANO MADURO

PURE CREMOSO DE ESPINACAS

PAPAS GRATINADAS

PAPAS A LA HUANCAINA

VEGETALES AL GRATEN

CANOAS DE BERENJENAS RELLENA

PLATANO MADURO AL HORNO CON QUESO

ROLL DE PLATANO

PLATANOS CON ESPECIES

VEGETALES SALTEADOS

PASTEL GRATINADO DE PAPAS

PASTELON

ARROZ CON PUERRO Y BACON

ARROZ PRIMAVERA

ARROZ CON FIDEOS

ARROZ SALVAJE



MENU GASTRONOMIA PREMIUM POSTRES

TRES LECHE

TORTA DE CHOCOLATE

PIE DE LIMON

PANNA COTTA

QUESILLO

TIRAMISU

CROSTATA DE NUTELLA

ARROZ CON LECHE

TARLETAS DE FRUTAS



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION PERUANA

CEVICHE CLASICO

CEVICHE DE PESCADO CON MANGO

CEVICHE DE CAMARONES

CEVICHE DE MARISCOS

CEVICHE DE PULPO

BATATAS AL VAPOR

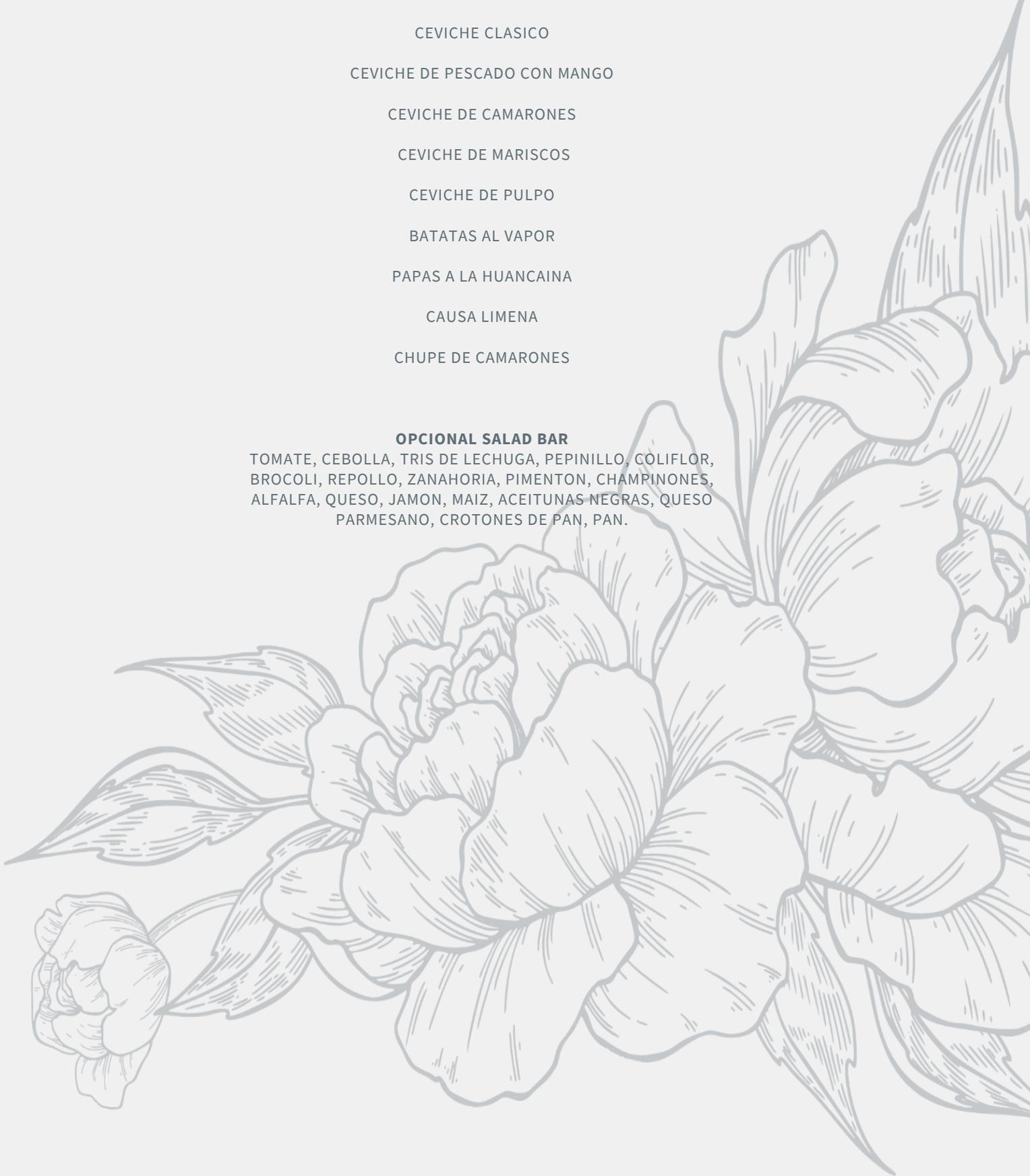
PAPAS A LA HUANCAINA

CAUSA LIMENA

CHUPE DE CAMARONES

OPCIONAL SALAD BAR

TOMATE, CEBOLLA, TRIS DE LECHUGA, PEPINILLO, COLIFLOR, BROCOLI, REPOLLO, ZANAHORIA, PIMENTON, CHAMPINONES, ALFALFA, QUESO, JAMON, MAIZ, ACEITUNAS NEGRAS, QUESO PARMESANO, CROTONES DE PAN, PAN.



ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION ARABE

HUMMUS

CREMA DE PIMENTON

YOGURT CON PEPINO

KIBBE FRITO

KIBBE A LA VINAGRETA

FALAFEL

TABULE

TABAQUITOS DE HOJA PARRA

ACEITUNAS MACERADAS

PAN PITA

OPCIONAL SALAD BAR

TOMATE, CEBOLLA, TRIS DE LECHUGA, PEPINILLO, COLIFLOR, BROCOLI, REPOLLO, ZANAHORIA, PIMENTON, CHAMPINONES, ALFALFA, QUESO, JAMON, MAIZ, ACEITUNAS NEGRAS, QUESO PARMESANO, CROTONES DE PAN, PAN.



ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION ITALIANA

LASAGNA DE LA CASA

CANELONES RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS

RAVIOLIS ARTESANAL

ENSALADA CAPRESA

ENSALADA CESAR

PIMIENTOS FRITOS

PEPERONATA

BERENJENAS A LA VINAGRETA

TABLA DE EMBUTIDOS

MINISTRONE

PASTA FRESCA (EN CUALQUIER SALSA)

OPCIONAL SALAD BAR

TOMATE, CEBOLLA, TRIS DE LECHUGA, PEPINILLO, COLIFLOR, BROCOLI, REPOLLO, ZANAHORIA, PIMENTON, CHAMPINONES, ALFALFA, QUESO, JAMON, MAIZ, ACEITUNAS NEGRAS, QUESO PARMESANO, CROTONES DE PAN, PAN.



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DE PINCHOS

PINCHOS DE FILLETE Y POLLO

CHORIZOS SURTIDOS

YUCA AL VAPOR

ENSALADA KENTUCKY

ENSALADA BALSAMICA DE LA CASA

OPCIONAL SALAD BAR

TOMATE, CEBOLLA, TRIS DE LECHUGA, PEPINILLO, COLIFLOR, BROCOLI, REPOLLO, ZANAHORIA, PIMENTON, CHAMPINONES, ALFALFA, QUESO, JAMON, MAIZ, ACEITUNAS NEGRAS, QUESO PARMESANO, CROTONES DE PAN, PAN.



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS ESTACION DE CREPPS

CREPPES DE MAIZ, Y CEBOLLAS SALTEADAS

CREPPES DE RICOTTA Y ESPINACAS CON BACON

CREPPES DE POLLO

CREPPES DE CHAMPIÑONES

ENSALADA CESAR CLASICA

ENSALADA MEZCLUM DE LECHUGA



ESTACIONES GASTRONOMICAS ESTACION PALADAR VENEZOLANO

PESCADO GUIADO

ESCABECHE DE POLLO

BOLLITOS DE HALLACAS

HALLAQUITAS DE CHICHARRON

HALLAQUITAS ALINADAS

BOLLITOS PELONES

CACHAPITAS CON QUESO

PATACONES MINI

BOLITAS DE CARNE

ROLLITOS DEASADO NEGR

PERNIL

ENSALADA DE GALLINA



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION MEDITERRENEA

BROCHETAS MAR Y TIERRA

CALAMARES AL AJILLO (DEPENDIENDO TEMPORADA)

CARPACCIO DE FILLETE

CARNE FRIA CON VEGETALES

PEPERONATTA

BERENJENAS A LA ITALIANA

TOMATES SECOS

CHAMPINONES A LA VINAGRETA

ALBONDIGAS EN TOMATINA

SALPICON DE MARISCOS

ENSALADA MEDITERRANEA

TABLA DE QUESO

BANDEJA DE EMBUTIDOS

QUESOS ARTESANALES



ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION BBQ

MENÚ

FUENTE DE SALSA B.B.Q

CINTAS DE POLLO
CINTAS DE RES

DEGUSTACIÓN DE:

SALCHICHAS VARIAS

CHORIZO DE LA CASA

COSTILLITAS DE CERDO

NUGGETS DE POLLO

ALITAS DE POLLO HORNEADA

MULTOS DE POLLO EMPANIZADO

PAPITAS BEBE AROMATIZADA AL HORNO

RUEDITA DE MAÍZ SALTEADO CON MARGARINA

OPCIONAL SALAD BAR:

TOMATE, CEBOLLA, TRIS DE LECHUGAS (TRES TIPOS DE LECHUGA), PEPINILLO, COLIFLOR, BRÓCOLI, REPOLLO, ZANAHORIA, PIMENTÓN, CHAMPIÑONES. DADOS DE QUESO, DADOS DE JAMÓN, ALFALFA, MAÍZ DULCE, ACEITUNAS NEGRAS, PEPINO, PALMITO, ENSALADA KENTUCKY, QUESO PARMESANO, CROTONES DE PAN, TOCINETA DESHIDRATADA, RUEDAS DE HUEVO AL VAPOR, JULIANAS DE TAYOTA, TIMBAL DE BERENJENAS, TIMBAL DE CALABACINES, RUEDAS DE REMOLACHA, PAN.



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION RANCHO DE AREPAS

“EL CLIENTE DEBE ESCOGER 3 TIPOS DE CARNE Y/O PESCADOS Y 5 GUARNICIONES PARA SU ESTACIÓN”

MENÚ:

AREPAS FRITAS Y/O ASADAS CON NATA Y/O MANTEQUILLA PARA RELLENAR CON:

CARNES Y PESCADOS:

CARNE MECHADA

CARNE MOLIDA

ASADO NEGRO

POLLO MECHADA (ROPA VIEJA)

PISILLO DE PESCADO

CAZON

ATÚN A LA VINAGRETA

GUARNICION

CARAOTAS REFRITAS

HUEVOS REVUELTOS

JAMON DE PIERNA

JAMON DE PAVO

QUESO AMARILLO

ENSALA RUSA

QUESOS

AGUACATE



ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION SALAD BAR

MENÚ:

TOMATE, CEBOLLA, TRIS DE LECHUGAS (TRES TIPOS DE LECHUGA), PEPINILLO, COLIFLOR, BRÓCOLI, REPOLLO, ZANAHORIA, PIMENTON, CHAMPIÑONES. DADOS DE QUESO, DADOS DE JAMON, ALFALFA, MAÍZ DULCE, ACEITUNAS NEGRAS, PEPINO, PALMITO, ENSALADA KENTUCKY, QUESO PARMESANO, CROTONES DE PAN, TOCINETA DESHIDRATADA, RUEDAS DE HUEVO AL VAPOR, JULIANAS DE TAYOTA, TIMBAL DE BERENJENAS, TIMBAL DE CALABACINES, RUEDAS DE REMOLACHA, PAN



ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION RANCHO DE
HAMBURGUESAS

MENÚ: CARNE

100 % DE RES

JAMON

QUESO AMARILLO

PEPINILLO

LECHUGA

ALFALFA

TOMATE

CEBOLLA

PIMENTON

MAÍZ

CHAMPIÑON

ACEITUNA

PAPAS FRITAS

KÉTCHUP

MAYONESA

MOSTAZA

SALSA B.B.Q

SALSA TÁRTARA



ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION ESTACION MEXICANA SIMPLE, PREMIUM Y TACADA TORTILLAS Y TOSTADAS DE MAIZ

MENÚ:

CARNE MECHADA (ROPA VIEJA)

POLLO MECHADO

PICO DE GALLO

GUACAMOLE

PURÉ DE GRANOS

JALAPEÑOS EN ESCABECHE

CREMA DE LECHE

QUESO AMARILLO

QUESO RALLADO

HOT SAUCE

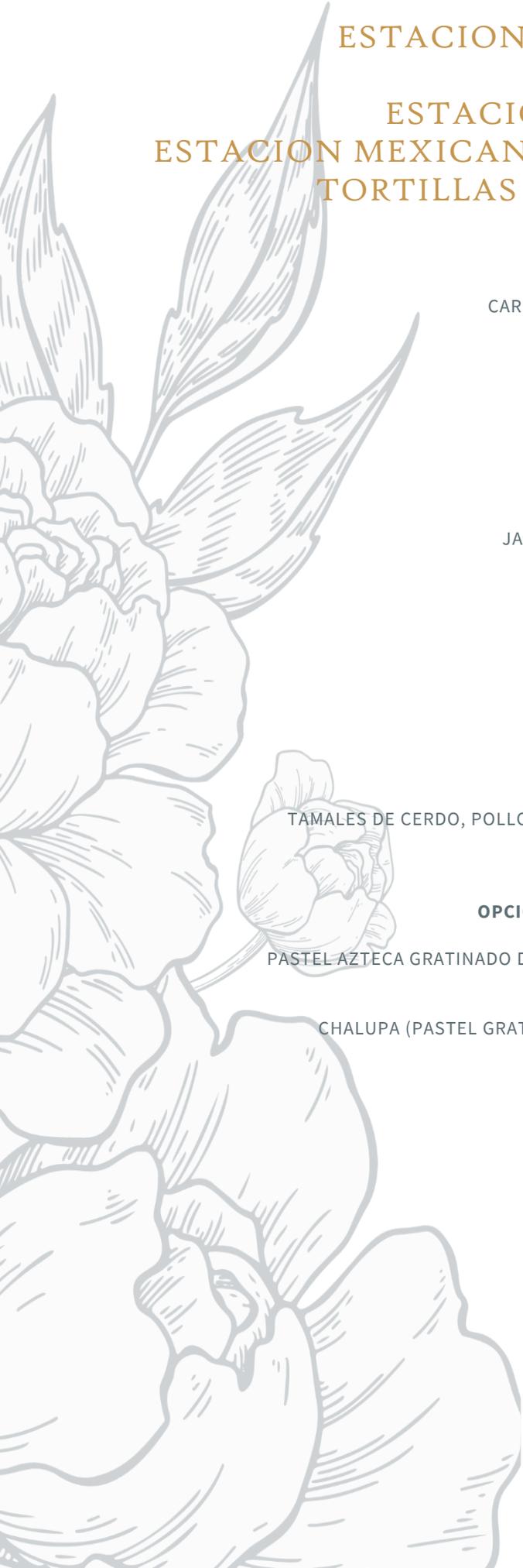
CINTAS DE LECHUGA

TAMALES DE CERDO, POLLO MECHADO Y CARNE DE RES MECHADA (ESTACIÓN SENCILLA Y PREMIUM)

OPCIONAL ESTACION PREMIUM:

PASTEL AZTECA GRATINADO DE TORTILLA DE MAÍZ Y/O TRIGO RELLENO DE CARNE Y GRANOS.

CHALUPA (PASTEL GRATINADO DE MAÍZ, CARNE Y ENSALADA TAPATÍA)



ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION HOT DOGS

MENÚ:

PAN AMERICANO TIPO JUMBO

SALCHICHAS TIPO ALEMANA, POLACA, VIENA Y FRANKFURTER

MAZORCAS CON MANTEQUILLA

JAMON

QUESO AMARILLO

PEPINILLO

LECHUGA

ALFALFA

CEBOLLA

MAÍZ DULCE

CHAMPIÑON

ACEITUNAS

PAPAS

KÉTCHUP

MAYONESA

MOSTAZA

SALSA B.B.Q

SALSA TÁRTARA

SALSA DE MAÍZ ENSALADA TIPO KENTUCKY



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION CACHAPAS

MENÚ:

CACHAPAS 100 % DE MAÍZ

QUESO DE HOJA

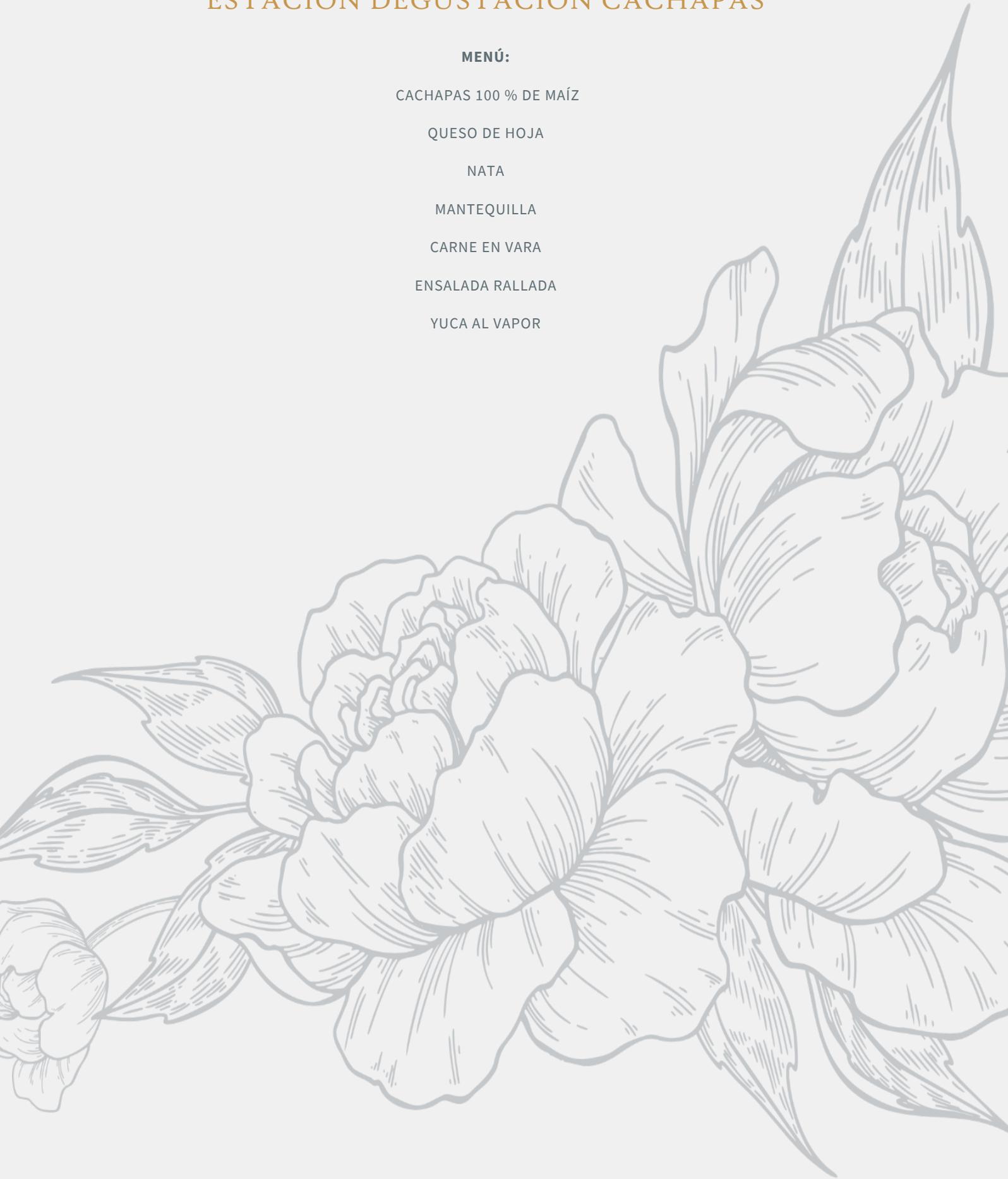
NATA

MANTEQUILLA

CARNE EN VARA

ENSALADA RALLADA

YUCA AL VAPOR



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION ESTACION DEL MAR

MENÚ:

SALPICON DE MARISCOS

CAZUELA DE MARISCOS

CAPACCIO DE SALMON

QUESO ARTESANAL DE SALMON

BROCHETAS MAR Y TIERRA

CEVICHE DE CAMARONES

CEVICHE CLÁSICO PERUANO

CANAPÉ DE CAMARONES

SATAY DE CAMARONES EN SALSA TERIYAKI

COCTEL DE CAMARONES

LANGOSTINOS CON MAYONESA AL CELERY

TARTAR DE ATUN

ANTIPASTO DE ATUN

BOQUERONES A LA VINAGRETA

CROQUETAS DE PESCADO

CALAMARES CON CHAMPIÑONES AL AJILLO

SOPA FRUTOS DI MARE

PAN CANILLA, CASABE, BATATA Y PAPAS AL VAPOR



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

ESTACIONES GASTRONOMICAS

ESTACION DEGUSTACION QUESOS ARTESANALES

MENÚ:

QUESO ARTESANAL DE SALMON CLASICO

QUESO ARTESANAL THAI DE SALMON

QUESO ARTESANAL DE CHAMPIÑON

QUESO ARTESANAL DE TOCINETA

QUESO ARTESANAL DE TOMATE SECO

QUESO ARTESANAL DE ESPARRAGOS

QUESO ARTESANAL DE MAÍZ

QUESO ARTESANAL DE CEBOLLA

QUESO DULCE

QUESO CREMA CON CHUTNEY DE DURAZNO

QUESO BRIE CON SIRUP DE PIMENTON



CONDICIONES GENERALES

PARA PEDIDOS DE COMIDA EMPRESARIAL SE DEBE CONFIRMAR CON TIEMPO DE ANTELACION LA CANTIDAD DE PRODUCTOS Y ALMUERZOS DIARIOS, PARA ASÍ GARANTIZAR LA DISPONIBILIDAD Y LA PUNTUALIDAD A LA HORA DE LE ENTREGA.

LAS ESTACIONES GASTRONOMICAS OFRECIDAS DEBEN SER SOLICITADAS POR PERSONA CON UN MINIMO DE 20 COMENSALES.

PUEDE SOLICITAR SU PRESUPUESTO VÍA CORREO ELECTRONICO.

LOS PAGOS DE LA COMIDA EMPRESARIAL Y LOS SERVICIOS DE CATERING DEBEN SER PAGADOS UN 50 % ADELANTE Y EL OTRO 50 % A LA HORA DE LA ENTREGA.

PUEDE REALIZAR SUS PAGOS VÍA TRANSFERENCIAS O DEPOSITO BANCARIO A TRAVES DE LOS NUMEROS DE CUENTA

A LA HORA DE REALIZAR EL ABONO, ESCRIBIR VÍA CORREO O WHATSAPP CON EL COMPROBANTE DE PAGO PARA PODER PROCESAR EL PEDIDO.
EN CASO DE REQUERIR COMPROBANTE FISCAL AGREGAR EL + 18 % ITBIS



A NOTA GOURMET • CATERING Y EVENTOS

SERVICIOS

SOMOS UN FULL-SERVICE-CATERING EN REPUBLICA DOMINICANA

SERVICIO DE CATERING,

EXCLUSIVAS LOCALIDADES PARA SUS EVENTOS,

FOODTRUCKS Y

BARRA MÓVILES

PARA CELEBRACIONES PRIVADAS Y/O EVENTOS CORPORATIVOS

PERSONAL DE SERVICIO

BARTENDERS

CHEFS PRIVADOS

ENTRETENIMIENTO

COORDINA TU EVENTO CON NOSOTROS

