

ÓRALE AREPA



CATERING

Estación de Arepas: Colocamos una estación donde preparamos las arepas frente a los invitados con diferentes opciones de rellenos para que la pidan a su gusto.

Canapés: Se pasan los alimentos estilo botana de manera informal, los puede pasar un mesero o los dejamos para self service.

Alimentos servidos: Se sirven los alimentos directo en los platos desde la cocina o a través de un servicio de bufete.

Combinado: Servicio con canapés y comida servida, ideal para eventos que inician con una recepción y luego pasan a la mesa.

Catering Empacado: Se entregan los alimentos pre elaborados, únicamente para terminar de calentar y servir por el cliente, no requiere nuestro equipo de cocina ni servicio.

Carrito de Hot Dog: Colocamos nuestro stand de hot dog y los preparamos frente a los invitados para que cada quien lo pida a su gusto

PERSONAL DE SERVICIO RECOMENDADO

1 chef: recomendado para eventos de 2 a 10 personas

1 chef y 1 cocinero: recomendado para eventos de 11 a 24 personas

1 chef, 1 cocineros y 1 ayudante: recomendado para eventos de 25 a 50 personas

1 chef, 2 cocineros y 1 ayudante: recomendados para eventos de 50 a 75 personas **1 chef, 3**

cocineros y 2 ayudante: recomendados para eventos de 75 a 100 personas

TRANSPORTE

El transporte se evalúa según la distancia y los equipos requeridos para cada evento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los mismo se cotizarán según el evento, debemos saber si el cliente cuenta con cocinas, mesones, tarjas, etc. o sí Órale Arepa debe llevar equipos para montar lo necesario para sacar el servicio de catering.

ÓRALE AREPA



MENÚ

AREPAS

Mini: Arepa de 2 a 3 bocados

Mediana: Arepa de 4 a 6 bocados

Grande: Arepa de 8 a 10

RELLENOS

+Carne mechada (carne deshebrada de res guisada)

+Pelua (carne mechada + queso gouda)

+Reina pepiada (pollo deshebrado con aguacate y mayonesa de cilantro)

+Sifrina (reina pepiada + queso gouda)

+Pernil (pierna de cerdo rostizada)

+Rumbera (pierna de cerdo + queso gouda)

+Cochino frito (pierna de cerdo frita + jitomate + aguacate + queso de mano)

+Pollo guisado (pollo deshebrado guisado)

+Llanera (filete de res + jitomate + queso de mano + aguacate)

+Asado negro (cuete de res cocido en vino tinto y piloncillo)

+Catira (pollo guisado + queso gouda)

+Pabellón criollo (carne mechada + frijoles negros + queso Cotija + plátano frito)

+Cazón (pescado guisado)

+Dominó (frijoles negros + queso Cotija)

+Dominó platino (dominó + plátano macho frito)

+Jitomate, aguacate y queso de mano

+Queso Gouda

+Queso de mano

ÓRALE AREPA



EMPANADAS

Mini: Empanada de 2 a 3 bocados

Mediana: Empanada de 4 a 6 bocados

Grande: Empanada de 8 a 10 bocados

RELLENOS

+Queso Cotija

+ Carne mechada (carne deshebrada de res guisada)

+ Pollo guisado (pollo deshebrado guisado)

+ Carne molida (carne molida de res guisada)

+Pabellón criollo (carne mechada + frijoles negros + queso Cotija + plátano frito)

+Pabellón oriental (cazón + frijoles negros + queso Cotija + plátano frito) +Cazón (pescado guisado)

+Dominó (frijoles negros + queso Cotija)

+Dominó platino (dominó + plátano macho frito)

TOSTONES

Tostones de 2 a 4 bocados

TOPPINGS

+Guacamole y queso Cotija

+Ensalada de col y queso Cotija

+Cazón y aguacate

+Pernil y jitomate

+Queso de mano y asado negro

+Pabellón criollo

ÓRALE AREPA



CACHAPAS

Mini: Cachapa de 2 a 4 bocados

Mediana: Cachapa de 4 a 6 bocados

Mediana mixta: Cachapa de 6 a 8 bocados

Grande: Cachapa de 8 a 10 bocados

Grande mixta: Cachapa de 10 a 12 bocados

RELLENOS

+Queso de mano

+Mixta de queso de mano y carne mechada

+Mixta de queso de mano y pollo guisado

+Mixta de queso de mano y reina pepiada

+Mixta de queso de mano y perrito

+Mixta de queso de mano y cochino frito

ANTOJOS

+Tequeños tradicionales (salsa agridulce de maracuyá y piloncillo, mayonesa de chipotle)

+Tequeños de cachapa (con nata criolla)

+Mini cachitos de jamón

+Mini golfeados con queso de mano

+Arepitas dulces de anís (con queso Cotija y nata criolla)

+Ensalada de gallina (papas + zanahoria + pollo + cilantro + mayonesa + mostaza)

+Bolitas de maíz con queso Cotija (servidas con jarabe de piloncillo y papelón)

+Bollitos pelones (bolitas de masa de maíz rellenas de carne molida y salsa de tomate)

+Mini pastelitos variados (masa de harina de trigo con carne + pollo + queso + vegetariano)

ÓRALE AREPA



PLATILLOS

+Pabellón criollo (carne mechada + frijoles negros + queso Cotija + plátano frito + arroz blanco + arepa viuda)

+Pabellón oriental (cazó guisado + frijoles negros + queso Cotija + plátano frito + arroz blanco + arepa viuda)

+Asado negro (cuete de res + arroz blanco + plátano frito + ensalada de gallina) +Parrilla de lomito

(filete de res + arroz blanco + yuca frita + jitomate + aguacate)

+Hervido de res (sopa de res y verduras)

+Pastel de chucho (lasaña de cazón y plátano frito gratinado con queso de mano y queso Cotija)

+Sándwich de pernil (pierna de cerdo rostizada + pepinillos + jitomate + alfalfa + mayonesa con jugo de cocción)

+Pepitos de pollo, res o mixto (con salsa tártara + pico de gallo + queso gouda + papas fritas + queso parmesano)

ESTACION DE PERROS CALIENTES (hot dog)

Stand: Mínimo de 100 unidades

TOPPINGS

+Salsa de ajo

+Mayonesa

+Kétchup

+Mostaza

+Cebolla

+Col

+Zanahoria

+Papas ralladas fritas

+Queso parmesano

ÓRALE AREPA



ESTACION DE AREPAS

Estación: Mínimo 60 arepas grandes, 120 medianas o 180 pequeñas

Aquí preparamos las arepas y calentamos los rellenos en una estación que puede estar frente a tus invitados y puedan vivir una experiencia venezolana para todos los gustos.

La estación consiste de colocar una Plancha industrial o un asador de carbón y un mesón de servicio con los baños maria fríos y calientes donde expondremos todos los ingredientes y los invitados puedan acercarse y pedir la arepa a su gusto.

Esta opción es ideal para bodas, tornabodas, cumpleaños, bautizos, primeras comuniones, reuniones informales y más.

Normalmente colocamos de 2 a 4 opciones de proteínas combinadas de 1 a 3 opciones de quesos y 3 salsas como guasacaca, mayonesa de ajo y guasacaca de habanero. También llevamos desechables como platos y servilletas.

