



BLUE
CATERING & EVENTOS



GRUPO L ES EMPRENDER.



Cultura Empresarial

Blue Catering y Eventos es una marca de Grupo L con una amplia trayectoria en servicios de alimentación. Fue creada en el año 2016 para ofrecer soluciones específicamente diseñadas para la organización de encuentros sociales y empresariales desde un servicio personalizado.

Cuidamos cada detalle, desde la producción y elaboración de cada uno de nuestros platos hasta el momento del servicio, a cargo de un experimentado equipo de profesionales gastronómicos. Siempre, **garantizando la más alta calidad y frescura de nuestras cartas y productos.**

NUESTROS SERVICIOS

Combinamos sabores, aromas y texturas, para ofrecer **una carta única** a un público exigente. Elaboramos **propuestas personalizadas, innovadoras y creativas** para eventos sociales o corporativos, especialmente diseñadas para cada ocasión



Bodas
Fiestas de Quince
Bautismos
Aniversarios
Bar Mitzvah
Cumpleaños
Otras celebraciones



Eventos empresarios:
lanzamientos,
presentaciones,
reuniones, cocktails,
desayunos, almuerzos y
cenas de trabajo



Concesión de
restaurantes y locales
comerciales como
confiterías





NUESTRA CARTA

En Blue Catering y Eventos creemos que cada evento es una experiencia única e irrepetible.

Contamos con un menú amplio que comprende diversas alternativas de acuerdo con las necesidades de cada uno de nuestros clientes.

Realizamos búsquedas constantes de nuevos productos y técnicas de cocina para el armado de la carta, que incluye propuestas gluten free, sin azúcar, opciones para vegetarianos y alternativas para los más chicos.





Combinamos entradas frías y calientes, pastas y arroces, carnes rojas y aves, pescados, postres y vinos en tres tipos de exquisitas propuestas especialmente ideadas para cada ocasión.

. **Menú Formal**

Alternativa perfecta para un estilo clásico: recepción, plato principal y postre.

. **Menú Informal**

Se trata de una opción descontracturada: islas de comidas, fingerfoods variados y platos principales que se saborean de pie.

. **Barra**

Bebidas con y sin alcohol.

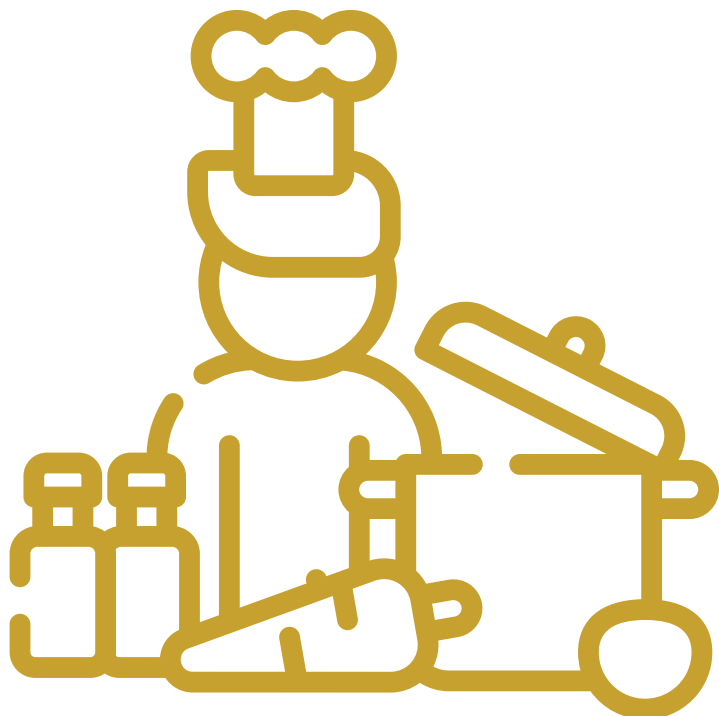


MATERIAS PRIMAS

Elegimos la mejor calidad en productos frescos para la elaboración de nuestras propuestas gastronómicas.

De la mano con nuestro espíritu emprendedor, nos encontramos siempre en la búsqueda constante de nuevos productos y técnicas de cocina.





CALIDAD Y SEGURIDAD

La seguridad y calidad de nuestros productos son la base de la confianza y nivel de nuestra oferta gastronómica.

Por esta razón, elaboramos cada uno de los alimentos en base a **certificaciones internacionales:**



ISO 9001:2015
Gestión de Calidad.



ISO 22.000:2005
Gestión de la Seguridad Alimentaria.



ISO 14.001:2015
Gestión Ambiental.



ISO 18.001:2007
Sistema de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional.

Contamos con un **Laboratorio Bromatológico** propio para realizar controles diarios de calidad de nuestro proceso productivo, el de cada uno de nuestros clientes y la elaboración de materias primas de nuestros proveedores.



CONFITERÍAS Y RESTAURANTES

La propuesta de **Blue Catering y Eventos** incluye servicios de alta calidad en concesiones gastronómicas de locales comerciales.



OFRECEMOS SOLUCIONES Y SERVICIOS DE GASTRONOMÍA EN:



**Teatro Colón:
Pasaje de los Carruajes y Confiterías de los pisos del Salón Dorado.**

Una pequeña confitería escondida en la angosta callejuela que atraviesa el Teatro Colón para comunicar las calles Viamonte y Tucumán. Además, prestamos servicios en las 4 confiterías del Salón Dorado y en otros espacios del Teatro.



**La Confitería del Paddock
Jockey Club de San Isidro.**

Ubicada en el primer piso de la Tribuna Paddock en el Hipódromo de San Isidro, se convirtió en uno de los mejores espacios para disfrutar de las jornadas hípcas a partir de la reapertura del Hipódromo en 1979.



**Asociación de Magistrados y
Funcionarios de la Justicia Nacional.**

En zona céntrica a pocos metros del Palacio de Tribunales, un restaurante bien ubicado, tranquilo y elegante, que ofrece un espacio óptimo para la celebración de eventos formales y cenas con un excelente servicio gastronómico.



**Anexo Cámara de
Diputados de la Nación.**

Trabajamos en la Confitería de la planta baja y en el restaurante para empleados e invitados de esta institución.

Trasladamos nuestra oferta gastronómica y organizamos celebraciones privadas únicas en todo el país en las locaciones elegidas por nuestros comensales.



EQUIPO GASTRONÓMICO

Trabajamos con profesionales con amplia experiencia y trayectoria en reconocidos hoteles 5*, gastronomía de restaurantes gourmets y servicios de alto nivel y exigencias.

Además, todos los empleados participan de un programa anual de capacitación como parte de la propuesta de mejora continua, crecimiento y desarrollo de las personas.



INFRAESTRUCTURA DE **BLUE CATERING** Y **EVENTOS**



Base operativa para la elaboración de alimentos de más de 11.600 m² ubicada en Ciudadela.



Centro de Distribución en Moreno con cámaras de frío y depósitos de almacenamiento.



Flota de distribución de más de 100 vehículos preparada para el traslado diario de alimentos frescos.



Equipamiento de última generación para producir en forma sostenida cada menú: envasadoras al vacío, abatidores de frío y hornos Rational.



OFICINAS CORPORATIVAS

Vuelta de Obligado 2845 | C1429AVA

Ciudad de Buenos Aires.

Tel.: +54 (11) 4701-4905 / 2496



PLANTA CIUDADELA

Asunción 4430 | B1702CCB

Ciudadela, provincia de Buenos Aires.

Tel.: +54 (11) 4657-0920



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN MORENO

Parque Industrial Buen Ayre

Gral. Martín de Gaiza 801 | B1736DOM

Moreno, provincia de Buenos Aires.



www.bluecateringeventos.com.ar

