



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 / Bat Mitzvah
Cumpleaños
Otras celebraciones



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



Concesión de
restaurantes
y confiterías



Concesión del servicio - Teatro Colón de Buenos Aires



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 – gourmet

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

Menú informal - finger food

Se trata de una opción descontracturada: islas de comidas, finger foods variados y platos principales que se saborean de pastel.

Asado tradicional

Distintos cortes blancos y rojos. Carnes horneadas a la parrilla con vegetales asados y otros side orders.

Barra

Bebidas con y sin alcohol.

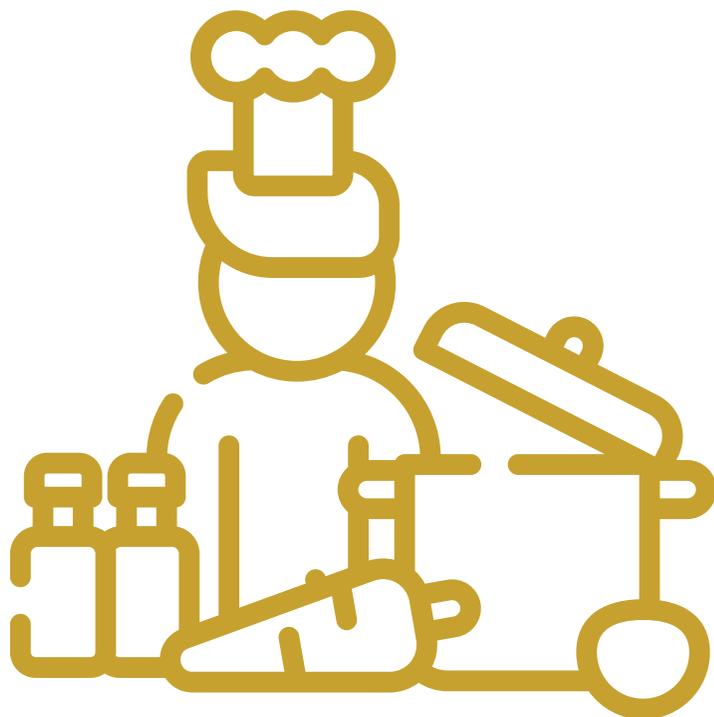


MATERIAS PRIMAS

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 tendencias gastronómicas en cocina internacional.





CALIDAD Y SEGURIDAD

La calidad de nuestros productos, nuestro Sistema de Gestión Integrado y la base en la mejora continua, aseguran y garantizan la confianza y nivel de la oferta gastronómica.

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



ISO 9001:2015
Gestión de Calidad.



ISO 22.000:2018
Gestión de la Seguridad Alimentaria.



ISO 14.001:2015
Gestión Ambiental.



ISO 45.000:2018
Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

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.

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



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.



Buffet del Hospital Posadas

Con instalaciones renovadas, ofrecemos el servicio de buffet en la confitería del subsuelo del Hospital Posadas. Nuestra propuesta de alimentación saludable se complementa con un ambiente acogedor para recibir tanto al personal que presta servicios de salud como a familiares y visitas de los pacientes, las 24 hs. del día.



EQUIPO GASTRONÓMICO

Trabajamos con profesionales con amplia experiencia y trayectoria en reconocidos hoteles 5*, gastronomía de restaurantes gourmet 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



Planta de producción para la elaboración de alimentos de 11.600 m² en Provincia de Buenos Aires.



Centro de Distribución en Moreno (3 naves) 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 Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN CIUDEDELA

Asunción 4430

B1702CCB | Ciudadela, Provincia de Bs As.

Tel.: +54 (11) 4657-0920



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN MORENO

Parque Industrial Buen Ayre

Gral. Martín de Gaiza 801

B1736DOM | Moreno, Provincia de Bs. As.



SEDE MAR DEL PLATA

Av. Presidente Perón 915 (Ruta 88 km. 1)

C7600 | Mar del Plata, Buenos Aires

Tel.: +54 9 11 6282-1728



www.bluecateringeventos.com.ar

