



Informal

Precio: \$33.000,00

Cocktail de recepción:

Bocaditos fríos:

Shots de tomates confitados con queso crema y bañados en aceite de oliva

Tarteletitas Con mousse de atún y alcaparras

Bollitos de amapolas Con lomo, tomate y huevo

Pinchos caprese Con mozzarella, tomatitos y albahaca

Bollitos integrales Con leberwurst, mostaza y pepinillo

Scones de queso Con ciboulette y salmón ahumado

Pletzalejs De lomito ahumado y queso.

Bocaditos calientes:

Redonditos de hojaldre con pollo y jamón

Langostinos en tempura Con salsa de miel y maracuyá

Croquetitas De carne con salsa barbacoa

Sambusak De queso

Petit feuilletes Con salchichitas amostazadas

Triangulitos de masa filo rEllenos con espinaca y ricota

Servicio en islas: (en el salón)

*Ustedes deberán elegir tres de las que siguen (base 80)

Isla criolla:

Pernil de cerdo con 6 hs de cocción y adobado con especias y fondo de cocción

Salsas Barbacoa, crema con cibulette y variedades de cebollas y ajíes chimichurri especiado y

macerado salsa criolla clásica, mostaza, cerveza y miel

Vegetales grillados zucchinis, berenjenas ajíes, morrones, etc.

Vegetales crudos lechuga y tomate

Figacitas de manteca con el fin de que puedas armar tu porción a gusto

Isla italiana:

Richaud con ñoquis de papa con salsa bolognesa
Richaud con ravioles de masa verde con relleno de ricota, espinaca y muzarella con salsa rosa
Bollitos de panes saborizados queso reggenito y focaccia con olivos negrosi

Isla internacional (uno a elección)

Curry suave de pollo con arroz especiado (india)
Goulash de ternera con spatzle (polonia)
Lomo al strogonoff sobre base de papa natural (hungria)
Isla mexicana
Se sirve en cazuelas

Isla mexicana:

Tacos con variedad de ingredientes carne, pollos, vegetales, cebolla, tomates, yogurt ácido, salsa picante, lechuga picada, guacamole Todo para armar su taco único
Nachos con queso cheddar y guacamole
Burritos de ternera y ajíes rojo con reducción de tomates

Isla americana:

Hamburguesas caseras con papas rústicas, queso cheddar, panceta bacon con aros de cebolla
Salsas barbacoa, honey and mustard, coles slow
Otros ingredientes para tu hamburguesa top: pepinos agridulces, cebollas moradas, queso cheddar, lechuga, tomate isla shawarma

Isla arabe

Shawarma es un plato muy popular en medio oriente (los turcos lo llaman döner kebab), que consiste en láminas de carne cortadas a cuchillo de un asador vertical que gira frente a una fuente de calor con el objeto de cocinar la carne. Esta suele ser de cordero, vacuno o pollo. Esas láminas se cortan sobre un pan tipo lavash, un pan fino sumamente flexible al que luego se le agregan un acompañamiento y aderezos

Acompañamiento como acompañamiento se suele emplear lechuga cortada en juliana, cebolla, perejil y tomate y como aderezo el famoso labán, un tipo de yogurt muy líquido que se esparce sobre la carne o alguna salsa picante. El pan con los alimentos se enrolla y se entrega al comensal envuelto en un papel parafinado

Postre: (uno a elección)

Helado de crema americana con corazón de maracuyá copón de crema chantilly y salsa de chocolate negro

Copon fantasía helado de crema americana con bocaditos brownie, merenguitos y salsa de frutos rojos

Volcán de chocolate con helado de crema americana y salsa de frutos rojos

Mesa de dulce:

Cascada de chocolate con brochette de frutas naturales tortas (una torta cada 10 personas)

Tarta frutal con crema patisserie

Lemon pie

Flan de vainilla casero con crema y dulce de leche

Cheesecake con frutos rojos

Torta de manzana con streusel

Renacer

Shot con mousse de maracuyá

Panqueques tibios con salsa de dulce de leche y crema

Helados de varios gustos

Slide de chocolate, crema y durazno

Frutas maceradas presentadas en bol

Burbuja de chocolate

Café y té especiados: (rincón del café)

Torta conmemorativa: diseña su torta soñada con nuestro maestro chef pastelero:

Chiffon de vainilla y de chocolate

Relleno en capas con gusto a su elección dulce de leche, crocante de merengue, mousse de chocolate, mousse de durazno, crema chantilly, crema de frutas, frutas fileteadas, etc.

Cobertura de merengue italiano o pasta extendida y decorada

Bebidas a servir durante toda la fiesta:

En caso de que el agasajado solicite una mayor complejidad, en la elección de la torta, esta deberá ser consensuada con el chef y la organizadora del evento

Jugos

Gaseosa línea Coca Cola/ Sprite

Jugos de naranja y pomelo

Agua mineral con y sin gas

Cerveza Stella Artois

Vino bi-varietal jean riviere (malbec/bonarda y sauvignon/chenin); MDZ.

Champagne extra brut para el brindis. En el brindis

Rincón de café

*Ustedes podrá durante todo el evento contar con el servicio de cafetería más sutil con variedades de exquisitos aromas y sabores:

Cappuccino

Latte

Cappuccino vainilla

Mocaccino espresso

Clásico

Americano

Café fuerte

Restreto

Chocolatada

Te con variedad de aromas

*Ofrecemos dietas para celíacos, diabéticos, vegetarianos, veganos, etc.