



Menú Formal

OPEN BAR (libres durante todo el evento)

Agua mineral

Gaseosas

Jugos de frutas

Vinos blancos y tintos Los Arboles de bodega Navarro Correas o similar

RECEPCION

BOCADITOS FRIOS

Variedad de mini focaccias: capponatta, escabeche de hongos, berenjenas ahumadas, pate a la pimienta verde, tomatitos cherry y anchoa, tapenade, quesos marinados.

Mini tarteletas de salmón con crema de ciboulette

Locatellis de pavita braseada y tomate

Mini pancitos saborizados de diferentes sabores rellenos de jamón cocido ahumado y queso, roast beef y pepinillo, jamón crudo y tomate, pollo, apio y mayonesa, queso azul y nuez

Crocante de parmesano con rúcula y pera

Canapé de salmón ahumado marinado y eneldo

Canapé de huevo de codorniz y caviar negro

Endibias con queso brie y almendra

Prosciutto con brotes de rúcula

Mini carpaccio de lomo y alcaparra

TABLE & SHOTS

Shots de guacamole y salmón ahumado

Shots Caprese con pesto de rúcula

Shots con pincho de queso brie y sésamo

Shots con mini brochette camembert a la pimienta y uvas

Shots con rolls argento

Shots con cocktail de camarones

BOCADITOS CALIENTES

Variedad de empanadas de copetín
Vol Au Vent de cordero
Brochette de pavo con salsa chutney
Bondiola con compota de ciruela
Solomillo con chutney de mango
Champiñones a la diablo
Pinchos de pollo con curry verde
Paquetitos de cuatro quesos en masa phila
Mini pizzetas de muzarella ahumada y cebolla morada caramelizada
Shakitory de pollo
Monederitos de pollo con leche de coco
Kebabs de cordero

MESAS PUNTUALES EN LA RECEPCIÓN (1 cada 50 personas)

Pernil de cerdo cocido en cerveza y azúcar negra, fileteado a la vista y servido en figazzitas con diferentes salsas.

Omelettes pequeños hechos a la vista de diferentes gustos: jamón, queso, panceta, ciboulette, choclo, papas pay, champignon

Show de tacos mexicanos, fajitas de lomo, fajitas de pollo servido con salsa de guacamole y hojas de cilantro.

Chop suey de pollo y lomo con verduritas chinas

Cazuelitas: mollejas al champagne, riñoncitos al vino blanco, salchichas criollas a la miel, champiñones a la segoviana, mejillones al ajillo, ñoquis con salsa rosa, malfattis concase de toamte, panzottis de lomo y hongos de pino a las finas hierbas, raviolones de cordero co a la crema de ciboulette, risotto con hongos secos, pollo thai con leche de coco(2 aeleccion)

PLATOS DE ENTRADA 1 a Elección

Vol Au Vent de salmón rosado ahumado en su salsa
Vol au vent de pollo y hongos secos a la crema de champignon
Vol au Vent de mollejas y champignon

Ensalada Caprese (muzzarella de búfala, tomate y albahaca) con huevo poché sobre palmerita con salsa de mayonesa al curry, albahaca o focaccia con Jamón serrano

Ensalada moldeada con cocktail de camarones con salsa de yemas al curry

Ensalada moldeada de mousse de paltas y salmón ahumado con salsa de langostinos

Crepitos de pollo al champignon con salsa de queso

Crepes de tres sabores a la crema de champagne

Crepes de mar con salsa a la crema de lima

Tibio brusquetón de tomillo, boconccino, jamón crudo serrano y ensalada de rúcula selvática con tomates confitados.

Brusquetón de salmón ahumado con crema acida en aroma de jengibre verde de la huerta y aceite de eneldo

Pollo relleno con hierbas, tomate seco y ensalada latina

PLATOS PRINCIPALES 1 a Elección

Pechuga de pollo rellena con juliana de vegetales con salsa de cuatro quesos y milhojas de papa y zucchini

Pechuga de pollo rellena con jamón crudo, queso fontina y tomates secos con suave crema y tomillo con tian de berenjenas y pimientos

Pechuga de pollo con salsa de hongos secos y champignon papas rusticas en gajos y tomatitos confitados

Pollo en croute de hojaldre con salsa de mostaza y verduritas al wok

Envoltini de pollo relleno con jamón y queso salsa de quesos

Envoltini de pollo relleno con crema de espicanaca y queso parmesano salsa de puerros

IMPORTANTE: Los platos con carne roja tienen un costo adicional por persona.

Medallón de lomo a la pimienta con papas a la crema

Medallón de lomo con salsa de caracú y panceta crocante, cebollitas glaseadas y milhojas de papa

Medallón de lomo con salsa de hongos secos y champignon, papas rusticas al romero y zanahorias glaseadas

Bondiola de cerdo con mostaza, miel, torta de batata y compota de fruta

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, croquetitas de batata y puré de manzanas

Ojo de bife con salsa de reducción de malbec y papas a la crema cheddar

Lomo en croute de hojaldre con espinaca a la crema y hongos secos, salsa de tres mostazas y papas rusticas al romero

Lomo envuelto en panceta con tortino de risotto milanese, espinacas a la crema y salsa malbec

Solomillo de cerdo con salsa de dátiles y puré de manzanas y croquetitas de batata

Medallón de lomo en croute de hojaldre con espinacas a la crema y hongos secos, salsa de mostaza en grano y papas rellenas a la crema cheddar

POSTRES 1a Elección

Brownie con helado de crema coulis de frutillas y salsa de dulce de leche
Nido de merengue de almendras con mousse de limón, hilos de caramelo y salsa de frutas rojas
Panquequitos de dulce de leche con helado de crema y salsa de chocolate
Marquise de chocolate con helado de crema coulis de dulce de leche y salsa de frutillas
Brochette de frutas con helado de crema y salsa de frutas rojas
Marquise de citrus con helado de chocolate y salsa de frutas rojas
Tulipa con helado de crema, frutillas fileteadas y salsa de chocolate.
Crumpbell de manzana con helado de crema

CAFÉ CON BOCADITOS DULCES

Brindis con champagne Finca la Linda de Bodega Luigi Bosca (1 copa por persona)

MESA DE POSTRES

Bowls de frutas frescas
Tarta de frutillas
Tarta de mango y frutas rojas
Tarta de ricota
Crumble de manzana
Panquequitos de dulce de leche
Bomba Nora
Lemon Pie
Cheese Cake
Alfajor Rogel
Torre de profiteroles
Marquise de chocolate
Tiramisú
Torta mousse de chocolate
Brownie con dulce de leche y merengue

Variedad de helados y salsas

FINAL DE FIESTA (1 a eleccion)

Pizzas (variedad de pizzas finas)
Desayuno.