



## Menú Asado

### Open bar (libres durante todo el evento)

Agua mineral

Gaseosas

Jugos de frutas

Vinos blancos y tintos los arboles o similar

### Recepción

Variedad de empanadas criollas: carne, caprese, queso y cebolla, jamón y queso, pollo

Tabla de quesos y fiambres: fontina, sardo, gruyere, pategras, pepato, boconccino, quesos saborizados, bondiola de mercedes, jamón crudo, jamón cocido, patés caseros

Lomo canadiense, lomito ahumado, variedad de salames y longanizas caseros, selección de panes saborizados y tostadas con diferentes salsas

Pinchos con provoleta al oreganato

Pinchos con matambrito de cerdo

### En la parrilla a la mesa

Chorizos mignon

Morcilla mignon

Chinchulín

Mollejas

Riñón

Papas asadas

Morrones rellenos

Calabaza con muzzarella

### Principal - al asador

Asado de ternera

Vacio de ternera

Pollos de granja

Pamplona de pollo

Matambre a la pizza

Bondiola de cerdo

Pechito de cerdo

Ojo de bife

Bife de chorizo

Colita de cuadril

Picaña

## **Ensaladas (4 variedades a elección servidas a la mesa)**

Gran mezclum de la huerta mas tomatiros cherry, brotes de soja y croutons de pan

Papines con hierbas frescas (orégano, perejil, romero)

Remolacha y choclo amarillo

Cebolla, queso y oregano

Radicheta, champignones fileteados, hebras de queso y vinagreta de diyon

Zanahoria rallada fresca con granos de maiz y mayonesa

Tomate, muzzarella y albahaca y oliva (caprese)

Juliana de espinaca con queso roquefort y vinagreta de aceto y oliva

Caponatta

Nuestra criolla

Lentejas con panceta tostada

Cesar(lechuga, queso parmesano, croutons y salsa cesar

Rúcula con hilos de parmesano y tomates secos en oliva

Waldorf en juliana

# Howard Johnson Escobar

---

Arroz, atún, huevo, arvejas, mayonesa y oliva

## 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

Brochette de frutas con helado de crema y salsa de frutas rojas

Tulipa con helado de chocolate y salsa de frutas rojas

Marquise de chocolate con helado de crema y salsa de frutas rojas (opcional \$10)

Marquise de citrus con helado de chocolate y salsa de frutas rojas (opcional \$10)

Triple chocolate con salsa de frutillas

Café con bocaditos dulces

**Brindis con champagne Finca La Linda de bodega Luigi Bosca (1 copa por persona)**

## Mesa de postres

Shots de mouse de chocolate

Shots con remolino de futos del bosque

Variedad de helados y salsas

Bowls de frutas frescas

Tarta de frutilla

Lemon pie

Chesse cake

Alfajor rogel

Marquise de chocolate

Tarta de ricotta

Apple crumble

Tiramisú

Torta brownie con dulce de leche y merengue

Panqueques de dulce de leche elaborados a la vista

## Final de fiesta

Show de pizzas crocantes