



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

Howard Johnson Escobar

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

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