Menú Atenas asado

Recepción:

Bocaditos fríos

Canapés de atún
Canapés de queso y almendra
Canapés de cheedar
Tarteletitas de roquefort
Tarteletitas de palmitos
Tarteletitas de queso y huevo
Variedad de bocados en cucharitas chinas
Shots con apetizer varios
Crostines varios sabores
Copas con mini ensaladas
Triangulitos de jamón y queso
Arrolladitos varios sabores

Bocaditos calientes

Empanaditas de carne criollas
Empanaditas de pollo
Empanaditas de jamón y queso
Caramelitos de salchicha
Alumette de jamón y queso

Mesa de bufet a la vista

Mesa de fiambres

Espejos de jamón crudo y quesos fimbo
Espejo de jamón cocido y queso dambo
Espejo de lomito de cerdo cocido
Espejo de lomito ahumado
Espejo de lomito horneado

Blanco de pollo cocido
Variedad de quesos
Variedad de panes artesanales y saborizados

Isla de pasta

Cazuelita de ravioles con salsa fileto servidas a la vista

Plato principal

Asado de tira
Vacío
Pollo
Chorizo
Morcilla
Chinchulines
Entraña
Matambre a la pizza

Guarniciones

Papas fritas
Ensaladas: dos variedades de dos ingredientes a elección (las mismas para todas las mesas)
Lechuga
Tomates
Cebolla
Zanahoria
Huevo duro
Papa
Arroz
Ensalada rusa

Postre helado: (una opción)

Copa helada salseada con oblea decorativa (sabor a elección)

(chocolate crema americana frutilla vainilla - dulce de leche - mascarpone con frutos rojos)

Almendrado con salsa charlotte
Bombón suizo

Bombón escoces

Brindis:

Torta motivo
Champagne y sidra (federico de alvear- real)

Mesa de dulces: (un motivo cada diez personas)

Mousse de chocolate
Mousse de frutillas
Mousse de limón
Tiramisú
Gateau de chocolate
Chesse cake de chocolate blanco
Chesse cake de limón con frutos rojos
Marquise de chocolate
Isla flotante con sabayón
Tarta de duraznos
Tarta de kiwi
Tarta de frutillas
Tarta mixta
Rogel
Torta brownie
Chocotorta
Torta croquenbouche
Torta de chocolate
Lemmon pie
Orange pie
Arrollados de dulce de leche o crema
Selva negra
Torta de mousse de chocolate
Delicia de chocolate
Chaja
Tarta de manzana
Tarta de coco y dulce de leche
Tarta de copitos de dulce de leche y baño de chocolate
Tarta de ricota

Budín de pan
Flan de vainilla
Flan de dulce de leche
Flan de chocolate
Panqueques rellenos
Mini cupcakes
Ensalada de frutas

* crema y dulce de leche para acompañar el flan o el budín

Té/café

Final de fiesta: (una opción)

Pizza con cerveza
Chocolate con churros
Café con leche con medias lunas

Bebidas sin alcohol: modalidad libre

Gaseosa (línea Coca-Cola)
Agua mineral c/sin gas
Jugos frutales

Bebidas alcohólicas:

Vino tinto y blanco (carcasone)

Importante: en caso de solicitar cerveza para la recepción o para la comida, se cobrara un adicional de $ 200 por cajón de 12 unidades y se servirá hasta agotar la cantidad contratada.

Bebidas en recepción:

Gaseosas
Agua mineral c/sin gas
Jugos frutales
Vinos
Wisky nacional
Gancia
Fernet

Cinzano

Campari