



Menú boda formal

Precio: \$7.490,00

Recepción en dos pasos - Bocaditos fríos:

- Tartaleta de crema de verdeo suave (variedades)
- Bruscheta de jamón serrano, rúcala y queso
- Bruscheta de leberwurst
- Barquita mediterránea
- Petit de morcillas
- Bruscheta de morcillas
- Bocaditos de chorizo
- Patitas de pollo fritas con cheddar
- Chip de jamón y queso (calentitos) con pancitos caseros
- Bocaditos varios-canapé de crema
- Pinchos de panceta ahumada
- Pinchos de panceta ahumada envuelta con queso provolone
- Pinchos de provoleta con oliva y finas hiervas
- Bruschetas con mini huevos a la plancha

Segundo paso - Bocaditos calientes:

- Empanadas de copetín (árabes)
- Cazuelitas de pollo o pastas
- Cazuela de pastas con salsas variadas u otras a convenir
- Bruschetitos de pollo y verduras asadas

Entrada (una opción)

- Bruscheta de campo con queso tibio, zetas maceradas y tomates secos
- Crepes de verduras con la salsa a convenir con el cliente
- Empanadas de carne fritas cortadas a cuchillos
- Bastones de jamón y mouse de queso rebozado con salsa pomodoro y pesto

Tabla de fiambres servida en cada mesa o plato

Vitel toné

Plato principal (una opción):

Roule de ave relleno de mozzarella, panceta ahumada y morrones asados en salsa de puerro

Pollo deshuesado con verduras salteadas o papas rusticas acompañada con crema de champiñones

Bondiola de cerdo con salsa al verdeo o puerro con papas rusticas con crema u otras

Suprema rellena con mozzarella con opción de distintas guarniciones a convenir.

Ojo de bife con crema de champiñones acompañado con papas noaset y mix de verduras salteadas

(preguntar precio)- Podes consultar sobre otras opciones.

Postre:

Copa helada de dulce de leche y chocolinas u merengues y oblea.

Brownie tibio con helado de crema y salsa de chocolate

Bebidas durante el servicio de catering:

Gaseosas línea Coca-Cola/Sprite

Agua con y sin gas

Aguas saborizadas

Vino tinto y blanco (marcas de la Pcia. de Mendoza)

Cerveza

Mesa dulce:

Shot y tartas, según la cantidad de personas y estación del año en la que se realice el evento (presentación moderna con deco básica en cuadrados o redondos)

Tarta de frutillas

Tarta de durazno

Tarta de coco y dulce de leche

Torta cabsha

Torta bombón de chocolate

Torta rogel

Ricotta a la naranja

Alfajores de chocolates y maicenas

Más shots:

Lemonpie
Cheese cake
Mouse de chocolate con copete de crema
Mouse de limón
Mouse de dulce de leche
Tiramisú
Frutillas con crema (según estación)
Merengues, frutillas y crema

Regala After Party - Pizzas mas cerveza:

Mozzarella
Jamón y queso
Napolitana
Fugazzeta
A los cuatro quesos
Especial

Se puede acordar otras opciones de after party.

Barra clásica:

Daiquiris frutales/y con alcohol
Agua con y sin gas
Cerveza
Fernet Branca con Coca-Cola
Gancia
Gaseosa línea Coca-Cola

*Consultar por la barra premiun.

Adicional - Show del fuego (incluye sándwiches de carne asada a la parrilla a la vista)

Cortes:

Carne vacuna

Cerdo
Pollo
Morcilla
Chorizo bombón
Aderezos varios

Con Isla de vegetales:

Tomate
Lechuga
Huevo
Cebolla
Pimiento

*Consultar por otros presupuestos y su contenido completo.