



## Menú sus eventos

Precio: \$190,00

Opciones de recepción:

### Presentación de islas

#### Tabla de quesos y fiambres presentados en islas

##### Canapés

Canapés de roquefort

Canapés de atún

Canapés de aceituna

Canapés de nuez

##### Sándwiches

Triples de jamón y queso morenitos

Triples de salame y queso

Chips de jamón crudo y queso arrolladitos

Fantasía

Tarteletas de palmitos y salsa golf

Brusquetas (rodajas de pan con aceite de oliva, de tomate, albahaca y mozzarella y otras de cebolla y mozzarella)

Pinchos (mini brocheta de tomate cherry, albahaca y mozzarella y otros de ají y jamón o ají y ananá)

Sacramentos (jamón y queso, pavita y tomate)

Chips (de jamón y queso y pollo y salsa golf).

##### Variedad de saladitos calientes

Petits brochette de lomo

Petits brochette de pollo

Empanaditas de carne

Empanaditas de jamón y queso

Empanaditas de pollo

# Sus Eventos Especiales

---

Bollitos de papas  
Albondiguillas al fileto  
Tarteletas de humita  
Pizzetas napolitanas  
Petits brochette de salchichas envuelta en panceta

**Show de pastas** dónde se eligen 3 pastas y 3 salsas (expuestos en el salón)

Lasagna (carne, jamón y muzzarella)  
Ravioles (ricota pollo verdura cuatro quesos pollo, jamón y queso crema espinaca, ricota y parmesano)  
Capeletis (jamón y muzzarella)  
Crepes (espinaca, ricota y cebolla champignones, verdeo, huevo, muzzarella)  
Ñoquis sorrentinos (jamón y muzzarella jamón, serrano, muzzarella y cebolla verdeo ricota jamón, muzzarella y nuez calabaza y queso pavita y espinaca)  
Canelones (ricota, jamón y nuez ricota, espinaca y cebolla)

## Salsas varias:

Fileto (tomate natural)  
Bolognesa (tomate natural, cebolla, morrón, zanahoria, carne picada y vino) bechamel (salsa blanca)  
Cuatro quesos (crema de leche, parmesano, fontina, mar del plata y roquefort)  
Escarparo (verdeo, panceta, tomate, crema y albahaca)  
Rose (fileto a la crema) pesto casero

## Primer plato de entrada (opcional)

Matambre de carne, jamón crudo, jamón cocido con guarnición de ensalada rusa  
Vitel tone, jamón cocido, arrollado primavera con guarnición de ensalada waldorf  
Pollo a la suiza, jamón crudo con guarnición de ensalada waldorf  
Crêpes de ricota, espinaca, jamón y muzzarella con salsa fileto o rose  
Crêpes escandinavos de champignones, verdeo, huevo, muzzarella con salsa fileto o rosa

## Entradas vegetarianas.

Mini tartas de: calabaza berenjenas zapallitos ratatouille de verduras

## Plato principal (opcional):

# Sus Eventos Especiales

---

Pollo a la crema de verdeo con papas españolas  
Pollo al champignon con papitas noisettes  
Cazuela de lomo strogonof con papas cuve al romero  
Cerdo a la mostaza con chip de batata  
Lomo a la pimienta con milhojas de papas

## **Postre helado: (una de las siguientes opciones)**

Almendrado con salsa de chocolate  
Casatta tricolor con salsa de chocolate  
Bombón suizo  
bombón escoses  
Capelina con helado de vainilla y salsa de frutilla  
Brownies con helado de crema americana decorado con salsa de chocolate  
Mil hojas de manzana con helado de vainilla en salsa de chocolate  
Mesa dulce con café: (una torta cada 10 personas a elección)  
Leche tarta  
Mousse de chocolate  
Tarta mousse de dulce de leche  
Torta rogell  
Brownies de chocolate blanco o negro  
Cheese cake tarta frutal (frutilla, durazno, multifruta) torta de manzana peras al borgoña  
Selva negra  
Lemon pie  
Budín de pan  
Alfajor rogel  
Isla flotante  
Tarta de frutilla  
Tiramizú  
Brochette de frutas panqueques con dulce de leche

Café, té, te saborizados

## **Fin de fiesta:**

Pizza de 3 variedades (muzzarella, napolitana y jamón y morrones)  
Sándwich de lomo  
Pernil con figacitas de manteca y aderezos  
Café con leche y medialunas

# Sus Eventos Especiales

---

Chocolatada con medialunas  
Tabla de pizza con cerveza

**Bebida**

Gaseosa línea coca cola agua mineral con y sin gas hielo

Precios por persona

menores (de 4 a 10 años) 50% menores de 4 años sin cargo  
mayores \$190.00