



## 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  
Crépes de ricota, espinaca, jamón y muzzarella con salsa fileto o rose  
Crépes 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) ~~mayores \$190.00~~ menores de 4 años sin cargo