



Menú Premium (8 horas).

Precio: \$950,00

Recepción

Sándwiches de miga de jamón y queso.

Broquetas y/o canapés variados.

Tabla de fiambres variados con decoración de tomatines, huevos y olivas verdes y negras.

Crostinis de queso crema y jamón de ciervo ahumado.

Nachos con salsa de guacamole.

Arrollado de espinaca relleno de jamón, tomate, guacamole y huevo.

Morenitos de jamón crudo y queso.

Pinchos capresse.

Pionono de queso azul, nueces y rúcula.

Blinis con salmón ahumado.

Canastitas de verduras y queso.

Shots de pollo teriyaki.

Cazuelitas de pollo al escabeche.

Empanaditas de pollo.

Fatay de carne.

Raviolones fritos rellenos de mozzarella y jamón.

Brochetas de pollo y vegetales y/o de ternera y vegetales.

Tacos de carne y/o de pollo y/o de vegetales.

Cazuelitas de ravioles de verdura con salsa boloñesa.

Brochetas de cerdo con papines a la cerveza.

Langostinos rebozados con chutney de tomate.

Loquitos de masa de hojaldre rellenos de verdura.

Coronitas capresse.

Shots de arroz con verduras y/o cazuelitas de risotto con verduras.

Bondiola de cerdo con salsa barbacoa

Croquetas de calabaza o espinaca con queso gruyere y avena.

Mini albondiguitas con salsa suave de tomate.

Primer plato (uno a elección).

Cazuelas de ternera con salsa de champiñones.

Quisiche de verdura, panceta y parmesano sobre colchón de hojas verdes y moradas.

Creps de verdura, ricota, jamón y queso, con salsa boloñesa y crema.

Creps de carne, de pollo, y de jamón y queso con salsa boloñesa y un filo hilo de bechamel.

Plato principal (para adultos. Uno a elección).

Pechuga rellena con jamón y queso.

Pechuga capresse con mozzarella, albahaca y tomate.

Bondiola de cerdo (se sugiere salsa agridulce).

Pata de ternera entera.

Medallones de lomo envuelto en panceta (\$ 30 más por invitado).

Salsas para acompañar (una a elección).

De champiñones.

Agridulce (a base de cerveza negra y miel).

De verdeo.

De mostaza.

Criolla (fría).

De pimienta (suave).

Al vino.

Guarnición para acompañar (una a elección).

Mil hojas de papas a la crema.

Papas españolas con pimentón suave.

Vegetales salteados (ají verde, morrón y zanahorias).

Papas rústicas.

Opción adolescente (una a elección).

Milanesas de pollo o carne, con jamón y queso y papas fritas o españolas o rústicas.

Creps de verdura, ricota, jamón y queso, con salsa boloñesa y fino hilo de crema.

Platos de postre (uno a elección)

Bombón suizo o helado almendrado o tricolor con salsa de frutilla o chocolate.

Brownie tibio con bocha de helado y salsa de frutilla o chocolate.

Bavaroisse de chocolate (postre semi frío) con decoración de salsas.

Mesa dulce: torta alegórica incluida (puede elegirse el relleno y los colores, no incluye la decoración superior).
Presentamos shots, copas y presentaciones individuales de:

Tiramisú.

Mini rogel.

Selva negra

Ensaladas de frutas.

Flan casero con crema y/o dulce de leche.

Lemon pie.

Postre oreo.

Choco torta.

Mini mousses decorados.

Panqueques marmolados de dulce de leche.

Adicional con cargo:

Cascada de chocolate con frutas de estación, obleas y/o vainillas (\$ 15 más x invitado).

Fin de fiesta (uno a elección)

Pizzas de mozzarella en bandejeo.

Desayuno: café, café con leche, té común, té de varios sabores y masas dulces.

Bebidas (alcohólicas se sirven hasta las 5:00hs am).

Aguas con y sin gas, coca cola y sprite, cerveza quilmes y/o brahma, vinos benjamín nieto o elementos o santa julia o similar, tinto (malbec) y blanco (cosecha tardía), sidra y champagne para el brindis.