



Menú Gourmet (8 horas)

Precio: \$800,00

Recepción

Sándwiches de miga de jamón y queso.
Tabla de fiambres variados con decoración de tomatines, huevos y olivas verdes y negras.
Nachos con salsa de guacamole.
Broquetas y canapés variados.
Canastitas de verdura y queso crema.
Pinchos capresse.
Figacitas de blanco de ave y tomate.
Cazuelitas de pollo al escabeche.
Arrollado de espinaca con jamón, queso, guacamole y huevo.
Tacos de carne y/o de pollo y/o de vegetales.
Raviolones fritos de mozzarella y jamón.
Escalopes de blanco de ave con aderezos.
Mini choripanes.
Empanaditas de pollo.
Fatay de carne.
Coronitas capresse.
Cazuelitas de risotto de verduras y/o shots de arroz con verduras.
Rolls hojaldrados rellenos de verdura.
Brochetas de pollo y vegetales.
Salchichas de viena envuelta en panceta.
Sacramentos rellenos con jamón y queso.
Croquetas de calabaza o espinaca con queso gruyere y avena.
Shots de cerdo con salsa barbacoa.

Plato de entrada (uno a elección).

Cazuelas de pollo con salsa de verdeo.
Cazuelas de raviolos caseros de verdura con boloñesa, o de tomate suave, o crema y verdeo.

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 agri dulce).
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, berenjena, zucchini 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.
Hamburguesas con jamón y queso al plato o entre panes con papas a elección.
Crepes de verdura, ricota, jamón y queso, con salsa boloñesa y fino hilo de crema.

Postre (uno a elección).

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

Mesa dulce (no incluye torta alegórica).

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.

Fin de fiesta.

Pizzas de mozzarella en bandejeo.

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

Aguas con y sin gas.

Gaseosas coca cola y sprite.

Coca light o zero.

Cerveza quilmes y/o brahma.

Sidra para el brindis.

(no incluye vinos ni champagne).

Servicio de aperitivos en recepción (fernet con coca cola, gancia con sprite y limón, y campari con naranja: \$ 90 por adulto mayor de 18 años