



Catering Formal

Precio: \$850,00

Recepción

Daikiri

Jugos naturales

Gyn tonic

Fernet

Whisky

Gancia

Pernil de cerdo glaseado con variedad de salsas y panes artesanales

Triples de miga surtidos

Voulevant de pollo y vegetales

Saborizados de blanco de ave

Envoltini de verdura en masa filo

Empanaditas de carne y pollo

Pizzetas

Hojadradas de jamon y queso

Salchichitas en hojaldre

Mini brochettes de cerdo

Primer plato (1 entrada a elección)

Creps de : jamon y queso, Pollo y verdura

Humita

Brick sorpresa de champignones y lacon con verduras grilladas

Volevans a la reina con ave, jamon cocido y hongos frescos

Plato principal (1 plato a elección)

Carre de cerdo en salsa agridulce con vegetales confitados

Pollo a la crema de ciboulette con papas noisette

Lomo a la pimienta con mil hojas de papas

Nostrum Eventos

Para los chicos: suprema de pollo con papas

Postre (1 postre a elección)

Crambell de manzana tibio con helado sobre espejo de salsa inglesa

Brownie artesanal con nueces , salsa de dulce de leche y helado.

Copa sabores nuestros (mouse de chocolate con merengue , crema y salsa de dulce de leche.

Para los chicos: bombón suizo

Mesa dulce

Tiramisú

Amore

Lemon Pie

Tarta de frutas

Torta Bonbon de chocolate

Selva negra

Café y variedad de te

Cascada de chocolate con frutas de estación

Torta alegórica

Final de fiesta

Pizza con cerveza

Chocolate con variedad de muffins

Bebidas

Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi)

Agua con y sin gas