



Catering formal

Precio: \$750,00

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 jamón y queso

Salchichitas en hojaldre

Mini brochettes de cerdo

Primer Plato (1 entrada a elección)

Creps de: jamón y queso, pollo y verdura

Humita

Brick sorpresa de champiñones y lacón con verduras grilladas

Volevans a la reina con ave, jamón 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
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 (mousse de chocolate con merengue , crema y salsa de dulce de leche.
Para los chicos: bombón suizo

Mesa dulce

Tiramisu
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