



## Menús combinables Estancia Don Manuel

### Recepción:

#### Opción I: Desayuno de campo

Infusiones (Te,tes saborizados, Mate cocido, Café, Leche)

Jugo de naranja

Medialunas

Panes de Campo

Tostadas Manteca / Mermelada Dulce de leche casero

Cereales

Yogurt

Frutas de estación

#### Opción II: Desayuno

Infusiones (Té, Mate cocido, Café, Leche)

Jugo de naranja

Media lunas

Bizcochitos

Muffins

Scones

Pasta frola

#### Opción III

Picada Criolla y empanadas

Empandas de carne al horno

Picada Criolla (salame de campo, longaniza de campo, variedad de quesos, jamón cocido, jamón crudo, berenjenas decoradas, picles y aceitunas)

Bebidas con y sin alcohol

### Almuerzo / Cena:

# Estancia Don Manuel

---

-Menú I

**Entrada:**

Empanadas criollas

**Primer Plato:**

Chorizos

Morcillas

**Plato Principal:**

Riñones

Chinchulines

Asado

Vacio

Bondiola de Cerdo

Pollo

Opcionales: Lechón, Cordero Patagónico, Pavo deshuesado, Vaquillona con cuero.

**Salad Bar:** el almuerzo estará acompañado de un salad con 6 variedades de ensaladas a designar.

**Postre:** base de merengue con helado de crema y salsa de frutos

**Bebidas:** línea Coca Cola, agua con y sin gas, vino blanco y tinto Los Árboles de Bodegas Navarro Correa.

(En el caso que disfrutar en su evento de otro vino y/o alguna mesa de tragos no tiene más que solicitarlo y nos encargaremos de enviarles el presupuesto.)

**Menú II (informal / bandejeado)**

**Empanadas:**

(2 variedades a elección)

De carne

Pollo

Cordero

Capresse

Queso de campo y cebolla

Carne dulce (son muy buenas, bien de campo, antiguas)

# Estancia Don Manuel

---

## **Brusquetas:**

(2 variedades a elección)

De berenjenas  
Pasta de aceitunas y roquefort  
A la capresse  
Pollo  
Rúcula y tomates secos  
mollejas con morrón a la parrilla  
Jamón crudo y tomate  
Morcillas decoradas

(Las brusquetas son hechas con 4 variedades de pan casero)

## **Pinchos:**

(2 variedades a elección)

De carne  
Cordero  
Cerdo con Ciruelas  
Pollo,  
Variedad de vegetales  
Salchichas parrilleras

Todos los gustos se combinan con panceta, morrones rojos, cebollas salsa agridulce (sobre todo los de carne de cerdo).

## **Sandwichs:**

(4 variedades a elección)

Vacío o tapa de asado  
Bondeola de cerdo  
Blanco de ave con muzzarela  
Jamón crudo y fundido de quesos  
Verduras calientes al oliva

(acompañado con mesa de salsas y aderezos )

## **Merienda Final de Fiesta:**

-Opción I: Mesa dulce (5 variedades de torta)

Lemon pie  
Selva negra  
Pastaflores  
Frutada  
Rogel

Opción II:

show de pizza y cerveza

### **Variedades de pizzas**

Muzzarella  
Napolitana  
Jamón, Morrón y Huevo  
Fugazzeta  
Calabresa

-Opción III: pata flambeada

**Cortada a la vista** y servida en figacitas de manteca