



## Opción informal

Precio: \$1.350,00

Opción de menú informal:

Recepción a elección 10 bocaditos

### Bocaditos fríos

Hojaldre de queso azul y pera

Hojaldre de mouse de tomate seco y queso de cabra,

Bruschetta de queso crema, ciboulete y salmón ahumado,

Bruschetta de rucula, jamón crudo y parmesano

Brusqueta de queso sardo, tomate seco y pasta de aceituna

Crostines capresse (muzzarella, tomate y albahaca),

Crostines de escabeche de conejo,

Bruschetta pasta de rúcula con morrón asado y queso sardo

Crocante de roquefort con nueces caramelizadas o peras

Bruschetta alioli, jamón crudo y cherry confit

Focaccia rellena con pollo, lactonesa de perejil, tomate y rucula

Mini finger de pollo y ciboulete

Mini finger de lomito ahumado y pepinillos

Ceviche de salmón y camarones

Shoters de palta y kanikama

Montaditos de morcilla

Montadito tartar de salmon (mero) al limón con maíz

Montadito de queso de cabra con morrón asado y anchoas.

Conserva de calamares con ali-oli y tomatito cherry

Mini wrap de salmón cremoso y ciboulete en masa de tinta de calamar

Mini wrap integral de pollo con crema de zanahoria, rucula y queso

Mini wrap de queso crema, rucula, jamón cocido y tomates asado

Bocaditos calientes:

Pincho de salchicha y cebollas asadas con salsa de mostaza

Pinchos kebab de ternera o verdura con salsas morrón o berenjenas ahumadas,

Mini brochets de lomo y verduras,

Pinchos de ciruela, cerdo y morrón,  
Langostinos apanados con coco y curri  
Apanados de pollo y semillas con salsa barbacoa chimi  
Mollejitas laqueadas al champagne  
Empanaditas criollas,  
Empanaditas árabes,  
Empanaditas de puerro y queso,  
Empanaditas de verduras  
Canastita de hongos y queso o roquefort y cebollas

## **Plato principal y entrada estaciones 3 a elección**

### **Isla de salteados**

Ñoquis verdes de rucula con hongos  
Chop-suey o chop-mein (de pollo, cerdo o ternera),  
Cordero al vino blanco con verduras  
Mariscos con arroz azafranado

### **Nuestra tabla de fiambres**

Lomo de cerdo horneado, salame de la colonia, jamón cocido y jamón crudo.  
Quesos: fontina, pategras, azul, cabra natural y brie.  
Acompañados de frutas secas, frutas pasas de carozo (ciruela, damascos, duraznos), pasta de berenjenas, aceitunas mixtas, vegetales en conserva y mayonesa casera. Panes rosetas y artesanales.

### **Isla de asado al pan: (con estación de fuegos móvil adicional \$80)**

Bondiola de cerdo,  
Bife de chorizo y vacío de ternera  
Chorizos de cerdo  
Acompañado de vegetales asados (repollos morados, calabazas, cebollas). Chimichurri de zapallos asados, crema de hierbas frescas, variedad de hojas frescas, etc.  
Salsas y dips: mayonesa casera, pasta de berenjenas, escabeches y salsa criolla.

### **Cazuela 2 cazuelas a elección del cliente**

Pollo al tomillo,  
Cerdo a la mostaza,

Ternera y hongos,  
Combinada (cerdo y pollo)  
Humita  
Criollo de lentejas  
Riñoncitos al verdeo y vino blanco  
Ñoquis verdes de rucula con hongos  
Cazuela de cordero

## Italiana

Capeletis de jamón y queso con salsa carbonara  
Ñoquis de papa y rucula con salsa de hongos serranos  
Ravioles a la rossini

## Festival de pinchos

Brochetes de lomo y verduras,  
Pinchos de ciruela, cerdo y morrón, con salsa mostaza al curri y miel  
Pincho de pollo, hongos y zucchini verduras salsa chimi de barbacoa.  
Langostinos, ananá y verduras con salsa crema de cítricos  
Pincho de salchicha parrillera, y vegetales. - Con salsa criolla

Festival de mexicana a la chapa:

Quesadillas de cerdo, vegetales y queso,  
Quesadillas de jamón y queso,  
Quesadillas de rúcula, panceta y queso,  
Variedad de fajitas (cerdo, pollo, ternera)  
Nachos con cheddar y guacamole

## Festival de variedad de sándwiches

Pan artesanal de centeno con berenjenas asadas, tomate, queso de cabra y pesto de albahaca y nueces

Chips de hongos salteados con provolone, rucula, olivas negras y mayonesa casera

Mini árabe de ternera con tomate y aderezo de vitel tone,

Focaccia de romero con cerdo de hierbas, aderezo de mostaza al curry y hojas verdes

**Festival de sushi (\$150 adicional)**

Rolls clásicos, rolls especiales

Makis, nigiris, geishas.

Empanaditas chinas y gyonas

## Postre

Crumble de manzanas con azúcar mascabo, helado de crema y salsa toffe.

Brownie con helado americana y salsa de frutos rojos en copa.

Brownie con helado vainilla y salsa bailes en copa

Helado de chocolate blanco, coulis de maracuyá y brownie con almendras.

Copa de peras al vino blanco, helado de crema, merengues y reducción de cardamomo.