



## Menu formal

Precio: \$350,00

### Recepción

#### Bandejeo de bocaditos fríos y calientes

pinchos capresse  
cake de salmón ahumado y mousse de palta  
roll de verduras y queso de cabra  
mousse de roquefort en pan de lino  
bastones de pimiento y jamón crudo  
tiradito de langostinos y campari  
crocante de brie y pop corn  
paté casero en focaccia  
crocante de champignons y cebolla confit  
pinchos de pollo con crema de cítricos  
empanaditas norteañas  
bagel de cheddar y lomito ahumado  
shot de humita y queso de cabra  
camembert crocante y membrillo  
langostinos crocantes y salsa de pimientos  
croquetas ibéricas

#### Islas (una isla cada 100 personas)

Pernil: de cerdo o cordero, en figacitas, con salsa criolla, chimi, mayonesa de verdeo, mostaza y miel, verduritas grilladas

Asian: chop suey de pollo (salteado de pollo y verduras, con salsa y brotes de soja)

Chow fan de cerdo: (salteado de arroz con verduritas, y cerdo)

Mexicana: fajitas de carne y pollo variedad de salsas (guacamole, cream cheese, tomate, picante), nachos y totopos con cheddar

Gramajo: revuelto gramajo servido en tostaditas de pan de molde (con papas paille, jamón, panceta, arvejas y queso)

Quesos y fiambres: variedad de quesos y fiambres presentados en tablas, con panes artesanales,

encurtidos y productos regionales

Criolla: en discos de arado; matambrito de cerdo, salchichas parrilleras, mollejas al verdeo y mini provoletas, en panes de campo

## Plato principal

ojo de bife en cocción lenta y fondo al malbec, papas plomo y tomates asados  
bondiola braseada, batatas rotas, cebollitas confitadas y salsa de mostaza y miel  
roll de cordero, papas rusticas y tomates confit, en chimichurri de hierbas  
suprema rellena en salsa de jerez, tian de verduras y cebollas asadas  
medallón de lomo envuelto en panceta con salsa al cabernet, con papa rellena y tomates confitados

\*

salmón a la manteca de hierbas, con tortilla de espinacas y ensalada de hinojos \*\*

\* adicionar \$15 por persona

\*\* adicionar \$20 por persona

## Postre

brownie, helado de chocolate y salsa tibia de chocolate  
semifreddo de maracuyá, crema de coco y lima y reducción de albahaca  
apple crumble con helado de crema americana y salsa de caramelo

## Café

### Bebidas

mesa dulce

torta de casamiento

apple pie

lemon pie

tarta de frutillas

curd de maracuyá

cheese cake con frutos rojos

rogel clásico

bomba (brownie, ddl, crema y merengue)

torta havanet

variedad de mousses (ddl, chocolate, frutos rojos)

variedad de frutas frescas de estación

variedad de muffins (chocolate, vainilla, frambuesa)

## **Final de fiesta** (uno a elección)

pizza x metro (jamón y panceta, morrones, champis, rúcula, cebolla)

lomitos (en figacitas, con lechuga, y tomate)

cheese burger (con jamón, queso, lechuga y tomate)