



## Servicio formal criollo

Precio: \$850,00

### Entrada

Crema de ave con nueces y apio, jamón ahumado con olivas griegas

Bruscheta de verdeo y parmesano, capresse, pate de salmón

Briosh serrano, de roquefort y aceitunas

Mini keppes cocidos

Tablas de fiambres (jamón cocido y crudo, salames, quesos, arrollados, aceitunas, pikles),

acompañados de focachas y panes caseros

Rollitos de viena, tortilla española

### Variedad de empanadas y pasteles

Criollas, verdura, jamón y queso, de mariscos.

### Menú principal (una opción):

Arrollado de pollo al champiñón (a la parrilla) con papas doradas y mix verdes

Tenera braseada al malbec con mix verdes y verduras grill

Bondiola a la barbacoa con puré de batatas al caramelo, mix verdes

### Postre

Panacota de maracuyá con salsa de duraznos - tiramisú

### Bebida de cena ó almuerzo

Vino blanco y tinto. Gaseosa línea coca cola, soda, hielo. -

### Trasnoche

Variedad de pizzetas