



Menu formal standard

Recepción (1 isla cada 50 invitados + 12 bocados bandejeados)

Estación cheese brulee

Cubos de queso parmesano, flambeados en el momento, servidos en pinchos, puestos en tribuna con aderezos para saborizarlos a modo personal

Estación de campo

Selección de quesos y fiambres, variedad de chutneys de frutas de estación y, escabeches, variedad de panes artesanales y grisines de queso, olivas verdes y negras marinadas, frutos secos

Estación mexicana

Tacos de pollo y carne para servirse con guacamole, cheddar, salsa ranchera, salsa de pimientos y pico de gallo, quesadillas, nachos, crema ácida y tabasco original

Estación árabe

Hummus de garbanzo, pan pita, babaganoush, mayonesa de berenjenas, empanadas árabes, knishes, kepes, falafel, pletzalej, tabule marroquí con trigo burgol, crema ácida de yogurt y menta

Estación ibérica

Paella valenciana con pollo, conejo y paella de mar con mariscos, acompañado de papas bravas, bruschettas, mayonesa de berenjenas, porotos marinados, panes artesanales, tortilla española, pasta de anchoas, tomates secos y ali-oli

Estación street food

Mini hamburguesas con queso cheddar, nuggets de pollo, papas fritas bastón, mini hotdogs. Acompañados de diferentes aderezos clásicos

Estación de pastas (Adicional)

Risotto de queso brie con vegetales y penne rigate salteados con fondue de tomates.

Acompañados con tostadas saborizadas, pesto de albahaca fresca, olivas negras fileteadas, tomatitos cherry, queso reggianito y panes artesanales

Estación oriental (Adicional)

Woks de pollo y vegetales con arroz, woks de carne y vegetales con fideos soba, todos terminados con salsa de soja o marinados y perfumados con jengibre y sésamo. Wan ton de cerdo y verdeo salsa ponzu

Estación criolla (Adicional)

Mollejas al verdeo en “disco de arado”, pollo al disco con papas noisette, salchichas parrilleras a la pomarola en “disco de arado”, mini provoletas. Mini choripan. Papas rústicas. Panes artesanales, salsa criolla y chimichurri.

Sushi bar (Adicional)

New york roll (salmón, palta), california roll (kanikama, palta, pepino), langos roll (langostino de ecuador panizados en panko japonés y philadelphia), niguri (salmón), rolls vegetariano, sake teriyaki (salmón, mango, philadelphia y corona de salmón flambeado con teriyaki)

Estación Carnicería (Adicional)

Cortes de carne ofrecidos y cocinados en el momento, en el punto a elección del invitado, para servirse en sandwiches con panes y aderezos especiales:

Ojos de bife angus, de selección

Pastrón casero

Hamburguesas caseras

Pata de pernil

Estación de mar (Adicional)

Gravlax de salmón del pacífico fileteado, langostinos grillados en aceite de oliva extra virgen, acompañado de blinis, tostadas, crema ácida, aceites perfumados, salsa tártara

Bocados fríos:

Trufas de queso gorgonzola apanadas en amapola, hierbas y frutos secos con bouchon de manzana

y reducción de vermouth

Crema de calabaza, croûtons crocantes y tuile de gruyère

Ensalada caesar con pollo crispy.

Cremoso zócalo de maíz, tapenade de hierbas, olivas negras y crema de verdeo.

Veggie sándwich en pan dulce de semillas, con zucchini grillado, crema de berenjenas, queso gruyere y rúcula.

Scones de queso con lomito ahumado, queso cheddar, huevo asado y salsa barbacoa.

Bocados calientes:

Pincho de pollo y jengibre acompañado de bacon asado y honey mustard.

Mini taco de pollo y vegetales aderezado con crema de tomates.

Crocante risotto de hierbas y hongos sobre fondue de quesos.

Tibio de cabra y cebolla caramelizada sobre pan focaccia de hierbas.

Bruschetta de queso azul y chutney de uvas tintas con crumble de frutos secos.

Mini bagel de pastrami, pepinillos, cebolla caramelizada y honey mustard

Plato principal (1 a elección)

Pollo crispy relleno De jamón y queso

Paillard de pollo relleno

Capelletis de puerros confitados

Farfalle de espinaca

Postre (1 opción a elección)

Oreo madness

New york cheesecake

Bomba de banana y choco

Opcional menores

Plato principal (1 a elección)

Hamburguesas con papas fritas
Milanesas de pollo con papas fritas o puré de papas
Spaghetti con salsa de tomate

Postre

Helados de dulce de leche, vainilla y chocolate

Torta alusiva

Rogel de 10 pisos con merengue y dulce de leche casero

Mesa dulce:

Postres en vasos

Postre oreo con crema de vainilla, galletitas oreo y chocolate blanco.

Lemon pie con curd de limón, crema batida, galletitas de vainilla trituradas y merengues cocidos

Cake pops

Cake pop de bizcocho semi amargo de chocolate con dip de crema inglesa de frutos rojos

Cake pop de trufa de coco y dulce de leche con baño de chocolate blanco con dip de salsa toffe

Mini pasteleria

Chocotorta de vanguardia.

Tiramisú classic.

Macarron gigante de arándanos.

Marroc casero.

Cheesecake de frutas de estación.

Marquise de chocolate con dulce y merengue.

Espacio Urquiza

Budín cítrico y amapolas bañado en almíbar de especias.

Clafouti de manzana y frutos rojos con frosting de manzanas verdes.

Alfajores caseros.

Fin de fiesta:

Variedad de pizzas por metro

Bebidas sin alcohol:

Gaseosa de primera línea regular y light

Agua con y sin gas

Jugo de naranja

Estación de café e infusiones durante todo el evento