



Menú Formal Premium

Recepción (1 isla cada 30 invitados + 20 bocados bandejados)

Estación de pastas:

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 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 oriental:

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:

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

Estación árabe:

Hummus de garbanzo, pan pita, babaganoush, mayonesa de berenjenas, empanadas árabes, knishes, kepes, falafel, pletzalej, tabbule 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

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:

Tartare de atún rojo.

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

Falafel sobre pan pita, hummus de garbanzo y yogurth ácido.

Ensalada caesar con pollo crispy.

Ceviche de frutos de mar, batata y maíz crocante.

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

Láminas de jamón serrano en pan brioche y ensalada latina.

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

Crema de calabaza, croûtons crocantes y tuile de gruyere.

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

Bocados calientes:

Langostino apanado en panko y crema de mandarinas.

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

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

Ojito de bife sobre tortilla de papas y pimientos verdes con mayonesa de chimichurri.

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 bull burger con queso cheddar fundido y barbacoa casera.

Empanaditas criollas de carne, aceitunas, huevo y cebolla de verdeo / queso y cebolla.

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

Entrada (adicional):

Salmón ahumado

Quiche De tomates asados

Provoleta grillada

Brochettes de pollo satay

Wrap caesar

Tatin de tomates frescos

Crepes de jamón y queso y papas paille (opción menores)

Burritos de pollo con guacamole (opción menores)

Plato principal (1 a elección):

Todas las guarniciones pueden cambiarse por otras, bien, diseñar nuevas alternativas según sus preferencias

Tenera braseada 8 horas En su jugo

Pollo crispy relleno De jamón y queso

Carré de cerdo

Capelletis de puerros confitados

Farfalle de espinaca

Postre (1 a elección):

Domo de chocolate

Mousse helada de maracuya

Texturas de chocolate

Oreo madness

New york cheesecake

Bomba de banana y choco

Semifreddo de choco blanco y cítricos

Opcional menores.

Plato principal (1 a elección):

Hamburguesa con papas fritas
Milanesas de peceto con papas fritas o puré de papas.
Spaghetti con salsa de tomate

Postre:

Helados de dulce de leche, vainilla y chocolate

Torta alusiva (1 opción a elección):

Torta de cacao con mermelada de peras en almíbar, con baño de licor y caramelo y crema batida (1 piso)
Torta de vainilla con macarons de nutella, caramelo con crema de coco, baño chorreado de chocolate (1 piso)
Torta oreo, pasta de avellanas, crema batida y frutos del bosque (2 pisos)
Torta de vainilla rellena de crema batida y frutos rojos (2 pisos)

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 pastelería

Chocotorta de vanguardia.

Tiramisú classic.

Macarron gigante de arándanos.

Marroc casero.

Cheesecake de frutas de estación.

Marquise de chocolate con dulce y merengue.

Budín cítrico y amapolas bañado en almíbar de especias.

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

Alfajores caseros.

Estacion de panqueques

Estación de helados

Estación de frutas

Fin de fiesta (1 opción a elección):

Pernil de cerdo en sándwiches con diferentes aderezos

Variedad de pizzas por metro

Hamburguesas con queso cheddar

Churros con chocolate casero

Desayuno con medialunas

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