



## Menú casamiento

### Recepción:

Bebidas: tragos largos de ananá, durazno y frutilla con pulpa natural de frutas

Gaseosas

Copitas de jerez

### Canapés fríos:

Mafaldas al roquefort

Arrolladitos york

Cañoncitos

Bombas de apio y nuez

Chips de jamón y queso

Arrolladitos de palmitos

Palmeritas de jamón y queso con cabello de ángel

Sandwiches: en pan blanco: jamón cocido y queso

### Canapés calientes:

Strudell de cebollas

Strudell de viena

Fosforitos de queso

Mini empanadas criollas y árabes

Bruschettas de tomate y queso con detalle en verde

Papas bravas o con huevo y queso

### Cazuelas calientes:

De albóndigas con salsa filetto

De patitas de pollo rebozadas

### Entrada:

Ternerita con salsa ivoire con guarnición de corazones de alcaucil o espárragos

Vithel tonn  casero, con aceitunas verdes, pickles, copo de ensalada rusa y pimiento morr n

Crepes caseros de verdura y choclo, con salsa filetto y queso sardo

## **Plato principal:**

Pollo de chacra deshuesado con salsa y guarnici n de papas dore  doradas y verduras glaseadas

Carne vacuna con salsa y guarnici n de papas dore  doradas y verduras glaseadas

## **Postre:**

Copa helada imagine (cremas varias -chocolate, frutilla, crema, vainilla, dulce de leche granizado y granizado-, salsas y oblea)

Torta

Mesa dulce

Candy bar

## **Trasnoche:**

Mini choripán gourmet con panecillos saborizados y aderezos

Variedad de mini-pizzas

## **Bebidas:**

Vino tinto, blanco y rosado

Agua mineral con y sin gas

Gaseosas (coca-cola, naranja y lima-limón)

Gaseosas light

Cerveza con/sin alcohol

Whisky nacional

Americano con limón

Sidra para brindis.

Champagne

Café, t , t  de hierbas, t  de boldo, t  de manzanilla, t  con limón