



Formal

Precio: \$750,00

Recepción

Mousse de calabaza con dip de cream chesse
Panini de higos, brie y jamón crudo
Brusqueta de pino (hongos, y cebolla morada)
Brie en panko con ensaladita de frutillas y limón
Cherry's con miel y romero sobre hojas verdes
Envoltinni de prosciutto en nacho con chesse.
Shot de guacamole y salmón
Langostinos en panko con salsa de mostaza y miel
Mini papines a las brasas cream chesse y ciboulette
Pañuelito de ricota, puerro y mascarpone
Pincho de cerdo marinado en reducción de frambuesas
Empanaditas de carne y sésamo
Pastel argento
Pincho de pollo al curry sobre verdes
Chikken tikka sobre pepino y limón
Mini mollejas con crema de dyjón

Espacios del mundo (cada 60 personas)

Antipasto campestre
Antipasto italiano con queso de campo, pategrass, sardo, azul, lomito ahumado, jamón crudo, jamón cocido, salame, bondiola de cerdo, leverwurst, salamín picado grueso, verduras asadas confitadas con ajo y pimienta, olivas, pickles, boconccinos marinados y salsa verde de albahaca y rúcula

Viva México

Pollo o carne (uno a elección) en hebras con diferentes tipos de verduras y brotes
Quesadillas mexican con albahaca y secos rojos
Nachos con Salsa tabasco, crema agria, salsa picante y guacamole

Meridiano 0°

Raviolitos con salsa de pimientos y rucula con escamas de parmesano

Fish and chips al estilo londinense

Pincho de bistec al malbec con sésamo negro

Mediterráneo Baleares

Pierna de cerdo con papas braseadas y cebollas con cherrys y romero

Mozzarellitas fritas con cherry's y albahaca.

Gandhi

Pollo al curry con papines con arroz caramelizado

Salsa fría raita

Alma gaucha

Pata de ternera adobada y fileteada a la vista con pancitos saborizados con chimichurri, mostaza antigua, criolla

Plato principal (uno a elección)

Medallón de lomo con salsa de hongos secos, acompañado de papas a la crema y brotes con rocío de miel

Lomo laqueado sobre salsa dijón con papas wedge y verdes

Bondiola de cerdo laqueada en salsa de miel y cerveza con batatas

Ojo de bife con chutney de masala acompañado de calabaza braseada y batatas chips

Salmón a la crema de limon con verduras al vapor y torre de yamani

Postre (uno a elección)

Mousse de limón con frutos del bosque azucarado

Mousse de chocolate con oreo y frutos rojos a la menta

Tentación de banana con crema, dulce de leche y merengue

Trifle crumble de peras o manzana con americana

Torta motivo

Maxi brownie. Base de brownie con dulce de leche y merengue con camino de frutillas, mide 1,20 metros

Chocotorta, torta elaborada por chocolinas. Mide unos 9 cm de alto por 40 cm de largo por 30 de ancho cubierta de cacao o merengue
Naked cake (adicional). como su nombre indica, se refiere a una torta de boda sin ningún decorado superficial, más rústica. Solo se ve el bizcocho en capas combinado con chocolate, crema chantilly o frutas

Mesa dulce

Infusión café, té y leche
Torre helada con gusto a elección
Brownie y crema con deco de frutillas
Rich desert de merengue, dulce de leche y frutillas Rogel
Crumble de manzanas con crema
Dosis de flan y dulce de leche exacta
Panquequitos de dulce de leche
Crocante de coco
Tentación de banana
Frutas frescas de estación acompañados con toppings de lemon pie chessecake
Torta aplastada de chocolate con frutos rojos y crema
Torta volteada de manzanas
Chessecake con espejo de maracuyá y frutos
Tribuna de Mouse de diferentes sabores

Final de fiesta (uno a elección)

Final italiano

Pizzas de diferentes saporì d'Italia, tomate, huevo, cocido, verduras asadas, cherry's, albahaca, choclo, rúcula y crudo

Final de teatro

Quesadillas mexican, mini hamburguesas best american style y cono de papas con queso

Final amanecido

Desayuno con infusiones de café, té leche con medialunas, mermeladas, manteca, dulce de leche, tostadas y churros

Bebidas sin alcohol

Todo línea Coca Cola
Agua mineral con y sin gas

Hielo
Café y selección de té