



## Menu Gold

Precio: \$3.200,00

### Recepción:

#### Bocaditos fríos:

Pinches caprese con aceite albaca  
Bruschettas de jamón crudo y rúcula  
Pancitos de campo de jamón y queso  
Shots de guacamole y camarón  
Shots de mousse de espinaca con brinzas de parmesano y grisín crocante

#### Bocaditos calientes:

Canastitas jamón y queso  
Empanaditas criollas de carne  
Degustación de mini pizzas broschete  
Pollo rebozadas en panko con salsa teriyaki  
Nuggets de pollo  
Mini burgers con cheddar  
Crunchy chicken con salsa alioli e Yrigoyen  
Croque monsieur, emparedado de jamón y queso gratinado con parmesano

#### Plato principal:

Bondiola braseada c/papas cuñas y salsa barbacoa  
Bife de chorizo c/papas rusticas y cebolla caramelizada  
Pollo al champiñón con papas cuñas

#### Menores de 18 años:

Milanesas de ternera con papas fritas o puré, milanesas de pollo con papas fritas o puré, extra  
burger con queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla caramelizada acompañado de papas en  
cuña

#### Postre:

Brownie con bocha americana helada con salsa de frutos rojos  
Pots con base de Chocolinas u Oreo con crema americana, merenguitos y salsa de chocolate o  
frutos rojos  
Almendrado con salsa de chocolate

**Mesa de dulces:**

Chocotorta  
Lemon pie  
Rogel  
Tarta frutal y crema  
Tiramisú  
Pastaflora (batata o membrillo)  
Coco con dulce de leche  
Budín de pan  
Flan, marquise  
Ricota  
Cabsha  
Crumble de manzana

**Fin de fiesta:**

Café con leche y medialunas

**Bebidas:**

Jugo (solo recepción)  
Agua mineral (toda la noche)  
Gaseosas primeras línea (a partir de entrada al salón principal)  
Champagne o sidra (solo brindis)