



Lunch o Tipo islas (Cocina en vivo)

Cocktail

Vinos Manuel Villafañe

Gaseosas, agua mineral con gas y sin gas

Mojitos clásicos, maracuyá y de naranja

Daiquiri de duraznos y ananá

Brusquetas

Escalibada

Mediterránea

Cebolla caramelizada con hongos

Escabeche de pollo

Tomates secos en oliva

Camarones apanados con salsa de guacamole

Empandas de carne

Empanadas de jamón con queso

Caprese

Recepción

Mesa con una gran variedad de fiambres

Queso pategrás

Queso holanda

Queso criollo

Queso azul

Quesos saborizados con finas hiervas

Reggiano parmesano

Jamón crudo

Bondiola

Salame tipo colonial

Salame picado fino

Lomito ahumado

Bodega Don Manuel Villafañe

Lomito con finas hierbas
Mortadela con pistacho
Jamón natural
Aceitunas verdes y griegas
Tomates secos al Malbec
Sándwich de campo

Islas de carnes las brasas

Cortes de cerdo
Variedad de cortes de novillo
Achuras:
Chinchulines
Choricitos

Nota: estos cortes son acompañados con pan de campo y salsas criollas, mayonesas saborizadas y chimichurri.

Cocina en vivo en plancha (elegir una 2 opciones)

Mollejas saltadas en vino blanco
Provoletas con Finas hierbas
Pinchos de carne, pollo, cerdo con verduras salteados con vino Chardonnay de la bodega
Longaniza y pollo a la plancha
Pinchos de verdura

De Frutos de Mar (elegir una opción)

Cazuela de Rabas a la provenzal
Rissoto de Mariscos
Cazuelas de Paella
Risotto cremoso de quínoa con mariscos
Trilogía de pescados en colchón de verduras al vapor

Chopitos de verduras (elegir 3 opciones)

Caprese

Bodega Don Manuel Villafañe

Waldorf
Griega
Arroz primavera
Cesar
Ensalada de pasta

Comida criolla (elegir una opción)

Cazuelitas de Pollo al Disco
Cazuelitas de Carne a la olla con verduras
Cazuelita de Humita
Chivito en cocción lenta en el horno, en su jugo y verduras asadas, con puré cremoso de papas
Conejo desmechado, con suave crema de mostaza
Conejo confitado, con oliva y tomillo, sobre puré de arvejas y jamón crudo crocante
Cerdo con peras grilladas, azúcar negra, cerveza negra y miel
Cerdo caramelizado con verduritas saltadas
Pastel de cordero y papa

Pastas (elegir una opción)

Capeletis a la Caruso
Raviolitos a la boloñesa
Ravioles rellenos de mozzarella, peras asadas, tomillo y crema de hiervas
Noquis a los 4 quesos

Postres

Cabsha
De dulce de leche, chocolate blanco y nuez
Pie de limón
Manzana y dulce de leche con almendras tostadas
Frutilla con crema (según estación de la fruta)
De chocolate amargo y maracuyá
De chocolate amargo con cremoso de chocolate blanco
Brownie Alpino
Brownie con dulce de leche, crema y frutos rojos
Bombón de leche condensada y coco

Bodega Don Manuel Villafañe

Bombón de chocolate y nuez

Crocantitos de almendras

Mini rogelitos

Shots:

Tiramisú

Pavlova de frutos rojos

Pavlova de dulce de leche, chocolate y merenguitos

Limón cocado

Mousse de chocolate con nuez

Crocante de almendras con dulce de leche, manzana y almendras

Fileteadas

Crema de Maracuyá con base de frutos rojos y zester de naranja

Mousse de chocolate blanco con cremoso de maracuyá

Tragos a servir:

Fernet branca con coca cola

Campari con jugo o tónica (jugo citric o cepita)

Cuba Libre (Ron Bacardí oro y blanco)

Gancia batido o con sprite

Vodka con naranja (Vodka Smirnoff)

Whiscola

Mojito cubano

Caipirinha (Cachaça importada)

Caipirosca

Caipifrut

Daiquiri de frutas de estación

Pisco sour (Pisco mistral)

Comida baile:

Pizzetas de diversas variedades

Chorizos a la pomarola

Mini piadinitas de pollo y salteado de vegetales

Bodega Don Manuel Villafañe

Servicio de café y tartas dulces