Asado tradicional - Recepción / Entrada / Principal / Postre

Precio: $4.700,00

Recepción

A elegir entre: empanada de carne o vegetales; choripán con pan casero; provoleta

Entradas y fríos

Estación de escabeches de berenjena, pollo, trucha. Porotos blancos y conservas. Pepinillos, cebollines, aceitunas verdes y negras. Aderezos.
Estación de panes: pan de campo integral y clásico; baguette; pan bollito, integral y clásico
Estación de quesos y fiambres: jamón crudo, bondiola, salame fuet, salame de ciervo y jabalí, jamón cocido; queso azul, queso tybo ahumado, gouda, reggianito, provolone, queso brie
Estación ensaladas: ensalada criolla, tomate, cebolla colorada, aliño cítrico
Papas y calabazas asadas al romero
Salsa criolla, chimichurri

Asado

Cortes: vacío, matambre, colita de cuadril, pollo, morcilla, peceto
Vegetales asados: berenjena, cebolla, zucchini, morrón, tomate

Postre

Chessecake de mascarpone con zapallos en almíbar.

Mesa dulce

Mousse de frutos rojos con base de Blondie
Crumble de manzanas con helado y salsa toffe
Lemon pie con coulis de sauco y sablee cítrico
Frutas fileteadas, sus salsas y texturas

Bebidas

Bebidas sin alcohol línea Coca Cola o Pepsi incluidas

Adicionales: Vinos bodega Humberto Canale, Pulenta o Aniello. Cervezas artesanales embotelladas, chopera o beer truck

Brindis: Copa de espumante