



Cocina de campo

Precio: \$790,00

Bandejeo Finger food: fríos

Buffet de quesos y fiambres y variedad de panes artesanales
Lengua a la vinagreta
Lomito ahumado en chips y criolla
Mini empanada de cordero
Tarteleta de verduras grillada

Bandejeo finger food: caliente

Cazuelita de risotto de mar campo (camarones y pollo)
Alboniguillas de cerdo y puré de manzana
Cazuelitas de pollo a la mostaza
Pan crispy provolone y chutney de tomate
Mini provoletta al oreganato

Principal (opciones)

Roll de ave relleno de cuatro quesos
filet de ternera a las brasas en manteca de hierbas, corazón de mollejas caramelizadas, mousse de papines y
arvejas
sorrentinos de jamón y queso con salsa de crema a las finas hierbas.

Postre (opciones)

Parfait de yogur con sopa de mango, menta y jengibre
semifrío de chocolate con reducción de pomelo rosado

Menu niños

Milanesitas con papas noisette
Capeletinis con salsa rosa
Flan de dulce de leche

Brindis con champagne Mumm (brut o demi sec)

Mini pastelería (mesa dulce)

Hotel Australis Campana

Variedad de espumas (frutilla, chocolate, chocolate blanco)

Fondeau de chocolate con pincho de frutas

Craquelin de frutillas y cremaux de chocolate con leche

Variedad de cupcakes

Semi frío de dulce de leche

Trifle de chocolate con praliné

Café/ té

Bandejeo de bebida

Gaseosas

Agua con y sin gas

Vino blanco Norton, López o similar

Vino tinto Norton, López o similar

Cerveza

**Adultos \$790
precios más iva.**

Niños de 4 a 12 años: 50%

niños menores de hasta 3 años: sin cargo

no incluyen el uso del resto de las instalaciones, salvo los alojados con la contratación de las habitaciones.

Adicionales: a todos hay que adicionales el iva

Opciones de entrada: \$50 por persona

Tian de calabaza, humita y albahaca sobre coulis de tomate y morrones
aumonniere de jamón y verduras al curry con coulise de papines oca
musaka de vegetales y puerros en tempura con reducción de vino malbec

finales de fiesta

pernil de cerdo y salsa para dipear con cerveza (opción válida para mas de 80 personas): \$80 por persona

pizza party con cerveza: \$50 por persona

Torta alegórica especialmente diseñada en conjunto: \$30 iva por persona (puede reemplazar al postre, en cuyo caso no se cobraría)

espumante permanente: \$40 por persona

barra de tragos nacionales: consultar.

Vino blanco, tinto y champagne para brindis, adicional por cambio de marcas: consultar según elección.

Invitados después del servicio de mesa (incluye postre o torta, bebidas y mesa dulce): \$350 por persona

extensión horaria: 10% del cubierto de recargo por hora adicional