



Asado criollo

Precio: \$890,00

Recepción

Buffet de quesos y fiambres variedad de panes artesanales

Lengua a la vinagreta

Mini empanada de cordero

Tarteleta de verduras grillada

Pan crispy provolone y chutney de tomate

Mini provoletta al oreganato

Principales

Chorizo

Morcilla

Asado de tira

Bondiola

Vacio

Pata muslo

Ensaladas: lechuga morada, lechuga criolla, papa, tomate, huevo, choclo y zanahoria.

Postre

Tarta tatin de manzanas y peras con crema de torrontés

Menu niños

Milanesitas con papas noisette

Capeletinis con salsa rosa
flan de dulce de leche

Brindis con champagne mumm (brut o demi sec)

Mini pasteleria (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 frio de dulce de leche

Semi frio de chocolate con reducción de pomelo rosado

Trifle de chocolate con praliné

Café/ té

Bandejeo de bebida

Gaseosas

agua con y sin gas

vino blanco norton, lopez o similar

vino tinto norton, lopez o similar

cerveza

**Adultos \$890
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 coulis 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