



Menú tradicional

Precio: \$750,00

Recepción

Variedad de canapés

Roquefort, palmitos, huevos de codorniz, camarones, kanikama, nuez y queso

*Molleja crujiente sobre pan de campo con queso philadelphia. (Servicio Premium)

Pinchos

De pollo con morrón rojo, verde y cebolla

De cerdo con salsa de barbacoa

Empanada tradicional de Rodizio

Espetto corrido

“Para entendidos”

Servido en las tradicionales espadas de Rodizio

Achuras: chorizo, morcilla, chinchulín y riñón.

Asado, bife, colita de cuadril, picaña, vacío, pollo, bondiola de cerdo, pechito de cerdo,

*Cordero adobado a las finas hiervas (Servicio Premium), *salmón a la parrilla. (Servicio Premium)

Papas fritas para acompañar sus carnes

Buffet froid “Para los amantes del salmón”

Langostinos, salmon ahumado, frutos de mar, pulpo con papines andinos, ceviche de salmón, Strudel de salmón, mousse de salmón y espinaca y base de pionono, mousse de kanikama, pionono primavera, mozzarella tomate y albahaca, suave crepe de pollo y verdura, *carre de cerdo con ciruelas y puré de manzana, champiñones macerados con tomate y aceitunas, vitel tone, lechón al horno con finas hiervas, coleslaw.

*Huevos revueltos, *Salchichas alemanas (servicio premium) variedad de sushi.

Tabla de quesos y fiambres “Ideales para acompañar con nuestros deliciosos panes”

Quesos: sardo, provolone, fontina, patagrás, gruyer, queso azul

Fiambre: jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame criollo, cantimpalo, salame, matambre de carne y pollo, lomito ahumado, leverbusch

Ensaladas “Para armarla a tu gusto”

Rodizio Puerto Madero

Cebolla, chauchas, rúcala, arroz, choclo, garbanzos, porotos, remolacha, radicheta, espinaca con parmesano, zanahoria, huevo, lechuga, tomate, ensalada rusa, papa con huevo duro, ensalada waldorf , cesar, americana y *coleslaw. *Fideos salteados fríos con mix de verduras.

Verduras grilladas “Especiales para vegetarianos”

Zapallo, berenjena, zuchini, calabaza, aceitunas negras y verdes, nachos con diversas salsas, lengua a la vinagreta, berenjena al escabecha y tomates secos.

Postre “Delicatessen”

Copa helada de crema americana con salsa de chocolate y almendras tostadas

Bebidas con y sin alcohol

Agua y gaseosa libre- línea coca-cola

1 un vino Benjamín Nieto Senetiner Malbec y Chardonney cada dos personas adultos.

1 una copa de champang para el brindis Nieto Senetiner

Café o té

Valor por cubierto mayor \$ varía según el día del evento. Los menores de 4 a 12 años abonan el 50% del cubierto.

Los valores no incluyen IVA.- (consultar pago efectivo)