



Clásico

Recepción

Finger food

Biscotti de almendras, queso camembert y confit de tomates.
Salmón ahumado y cream cheese en crocantín de nuez.
Bruschettas de jamón crudo y tomates asados en pesto de rúcula
Mini focaccias de cebollas caramelizadas y queso brie.
Mini focaccias de peras, en gratín de queso azul.
Pinchos de cerdo y pimientos en suave salsa barbacoa.
Pinchos crocantes de ave en citrus mint cream.
Philo de puerros y queso parmesano.
Philo de ternera y mix de cebollas caramelizadas.
Shot taboule de couscous con mix de frutos secos.
Shot Caesar con clásico dressing.
Shot de papas bravas en suave cheddar.

Ciabattas

Lomo ahumado, cebollas caramelizadas y queso cheddar.
Ave, hojas de espinaca y dressing Caesar.
Salmón ahumado, Philadelphia y rúcula.
Bacon, provolone, pimientos y cebollas grilladas.

Pizzas al taglio

Rúcula fresca, jamón crudo y láminas de parmesano.
Vegetales mediterráneos al oliva con escamas de provolone.
Tomates asados, albahaca fresca y olivas negras.
Mozzarella y mix de cebollas.

Isla de campo (incluida en la propuesta)

Quesos artesanales y olivas.
Variedad de fiambres y embutidos caseros.

Panes caseros.

Crocantes de parmesano y olivas negras.

Focaccias y grisines con mix de semillas.

Primer plato (uno a elección)

Caesar salad. Mix de hojas verdes y moradas, croutons, láminas de parmesano, ave o jamón crudo con clásico dressing.

Crepes soufflé de cuatro quesos. Clásica pasta rellena con variedad de quesos, acompañada de salsa de puerros y verdeo.

Tiam de vegetales. Vegetales mediterráneos al oliva, láminas de parmesano y hojas de rúcula fresca.

Bruschetta mediterránea. Pan de olivas negras, mozzarella fresca, tomates asados y pesto de albahaca, mix de verdes.

Strudel de espinacas y salmón. Philo con hojas frescas de espinaca y láminas de salmón, hojas de rúcula con crocante de almendras tostadas.

Involtini de tomates asados. En jamón crudo acompañado de mix de verdes.

Plato principal (uno a elección)

Pechuga rellena con mozzarella al oliva, en salsa de puerros y hongos frescos, acompañada de clásico mil hojas de papas.

Pechuga rellena con mozzarella y panceta, en crema de verdeo, acompañada de tian de vegetales al oliva.

Bondiola en salsa barbacoa, acompañada de dúo de papas y manzanas asadas.

Bondiola en chutney de arándanos y cebollas, acompañada de vegetales mediterráneos.

Lomo en reducción de Malbec, con papas rústicas y hojas verdes. (*)

Lomo en salsa de mostaza de Dijón, puré de batatas y hojas de rúcula baby. (*)

(*) El precio de estos platos, tienen un incremento de \$ 34 + IVA por invitado.

Las carnes y los acompañamientos pueden ser combinados a gusto.

Menú Infantil: Pizzas con jamón natural y mozzarella al momento del primer plato y Chicken Fingers (bastones de ave dorados) acompañados de papas fritas y barbacoa al momento del plato principal.

Postre (uno a elección)

Brownie con nueces, helado de crema y frutos rojos.

Crumble de manzanas, acompañado de crema helada.
Cheesecake con coulis de frutos rojos.
Crema helada Mascarpone, arándanos y ganache de chocolate.

Servicio de cafetería

Café & bocados dulces.

Mesa dulce

Frutas frescas de estación y crema.

Crêpes de dulce de leche.

Individual Shots

Mousse de chocolate, crema y frutillas.

Cheesecake de frutos rojos.

Variedad de frutas frescas de estación.

Apple crumble en vainilla cookies.

Helados

Helado de frutos del bosque y mix de frutos rojos.

Helado de chocolate, con frutas secas.

Tortas (se deberá elegir 1 cada 25 invitados)

Rogel

Tiramisú

Lemon pie

Cheesecake de Frutos Rojos

Cheesecake de Oreo

Tarta de Manzanas

Havanette

Torta Oreo

Chocotorta

Marquise

Torta alegórica (una a elección)

Genoise clásico, relleno de dulce de leche, merengues y chocolate, cubierto en merengue italiano.

Espacio PK

Choco torta, clásica torta de Chocolinas, queso crema y dulce de leche, cubierta con ganache de chocolate.

Final de fiesta (uno a elección)

Clásico desayuno, con café, leche, chocolatada, jugo de naranjas, medialunas y tostados de jamón y queso.

Pizzas caseras, de pimientos y panceta, rúcula y crudo, jamón y olivas, vegetales y parmesano.
Mini lomititos, sandwiches de lomo al oliva con pan de manteca y sésamo.

Bebidas

Agua con y sin gas.

Gaseosas línea Coca - Cola.