



## Menú Vegetariano (evento largo)

### Recepción fría:

Arrollados de pan de miga (con olivas negras, verdes, huevo, morrón, queso, palmito y salsa golf)  
Shots de choclo, queso, palmito y capresse  
Canapés de roquefort y nuez  
Fijacitas árabe primavera

### Recepción caliente:

Tartines de calabaza, puerro y espinaca con tofu y semillas  
Fatay de cebolla y muzzarella  
Fajitas de carne vegetal

### Primer plato (uno a elección) - Presentado en isla central:

Chop suey de vegetales con pasta y brotes  
Albóndigas de garbanzo y papas al cubo con fileto  
Cazuela de risotto con champiñones y almendras fileteadas

### Plato principal (uno a elección):

Seitán crocante con ensalada multicolor y salsa de girasol  
Creppes de verdura y ricota con salsa rosa  
Base de mil hojas de papas con bife de seitán ahumado con crema al champiñón

### Mesa dulce:

Shots de masa dulce con macedonia y crema  
Shots de lemon pie  
Tiramisú  
Bocaditos dulce

### Opcional:

# Saveur Catering

---

Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo