



Menú Estandar Los Tilos

Precio: \$850,00

Recepción:

Mesas de fiambres y variedad de quesos

Los fiambres incluye: jamón crudo, jamón cocido, bondiola, lomo ahumado, salame tipo colonia.

Nuestra selección de quesos Azul, Fimbo, Brie, Gruyère, Saborizados.

Se presentarán, fileteados en bandejas y tablas decoradas con verduras y frutas de estación, acompañados con pan de campo y panes saborizados.

Empanadas criollas

Variedad de bocaditos fríos y calientes

Principal: con estaciones a elección

Cazuela de pollo con verduras

Cazuela de lomo al champignon

Pata de ternera y/o cerdo flambeada, con distintos aderezos, bandeja de vegetales y pancitos

Ravioles de salmón con salsa a la crema

Choripán con minipancitos y aderezos

Chop suey de pollo

Pastas con salsas varias

Tacos de carne y quesadillas de jamón y queso

Locro

Postres:

Helado de crema en base de brownie y baño de chocolate

Mesa dulce:

Tarta de manzana

Estancia Los Tilos

Tarta de durazno

Tarta de coco

Lemon pie

Tarta húmeda de chocolate y vainilla

Mouse de chocolate

Clásico Rogel

Selva Negra

Bebida: (durante todo el evento)

Gaseosas línea Coca Cola

Agua mineral con y sin gas

Jugo de frutas

Bebidas alcohólicas (no incluidas): solicitar cotización

Media tarde:

Café y bandejas de mate acompañadas con minialfajores de maicena

Variedad de pizzas con cerveza.