



Formal

Precio: \$2.700,00

Recepción - aperitivos:

Con alcohol:

Fernet con coca
Campari con naranja
Gin tonic
Gancia con limón

Sin alcohol:

Jugo de naranja
Jugo de pomelo
Coca cola
Coca light
Sprite
Sprite zero
Fanta
Agua tónica
Agua sin gas

Recepción – bocadillos

Fríos:

Bruschettas de jamón serrano, tomate seco y pesto de albahaca
Focaccia de jamón natural, palmitos y salsa cocktail
Scones de salmón ahumado, con espumas de lima
Blinis de chutney de pera con queso brie
Bagel de pastrón con mostaza a la antigua
Chupitos de espumada de palta con crocante de maíz
Shot de salmón y mango

Piruletas de búfala, prosciutto y clásico pesto de rúcula
Tostón de mar (base de plátano frito y ceviche)
Tataki de atún en sala ponzu

Calientes:

Shakitory de lomo (pinchos de lomo y verduras con salsa teriyaki)
Empanadas criollas al disco de arado
Ragout de cordero
Rebozaditos de ave con salsa de pepinos frescos
Langostino rebozado en salsa tártara
Milanesitas de mozzarella rebozadas
Papas brava
Pinchos de provoleta al oreganato

Recepción - islas

Barra de campo:

Fiambres: Jamón crudo, bondiola curada, lomito de cerdo ahumado, salame tandilero, longaniza y sopresatta

Quesos: Brie, camembert, queso azul, sardo, caseritos con hierbas hierbas y pimientas

Encurtidos: V olivas verdes y negras, ajíes, morrones asados, berenjenas escabechadas

Panes caseros y artesanales: Pan de campo, figazas al oliva y los mejores grisines de nuestra panadería

De la nonna (2 a elección):

Ravioles de verdura con salsa fungi
Penne rigate con salsa de frutos de mar
Sorrentinos 4 quesos
Ñoquis souffle con salsa scarparo

Barra tex mex:

Tacos de pollo y carne. Para acompañar: frijoles refritos, guacamole y salsa pico gallo, nachos con salsa cheddar
Para degustar: tequila

Pernil

V pata de cerdo marinada con miel y cerveza, acompañada de figazas saborizadas y salsas criolla, chimichurry, provenzal y mostaza de dijon

Pernil de jamon serrano:

Acompañado con figazas de manteca

Fast food:

Mini hamburguesas con cheddar

Hot dogs

Nuggets de pollo

Acompañados por conitos de papas

Aros de cebolla

Nachos

Con salsas de barbacoa – mostaza y miel – mayonesa de oliva

Del mar:

Gravlax de salmon fresco

Langostinos al ajillo

Coktel de camarones

Dip de eneldo, brusquetas saborizadas

Puesto de americana finger:

Pechito de cerdo bbq

Panceta y salchichas crispy

Pechuguitas buffalo

Aros de cebolla

Para acompañar figazas al oliva, beagles y grisines

Posta del asador:

Mollejitas al limón

Matambrito de cerdo a la mostaza

Salchichas parrilleras

Vegetales asado

Sushi bar (Wasabi, buenos aires, soja y jengibre):

Sashimi de salmón
New york roll (salmón, palta)
California roll (kanikama, palta, pepino)
Philadelphia roll (salmón ahumado, philadelphia, palta)
Ebi phila maki (langostino)
Niguri de salmón

Plato principal - formal

Primer plato:

Crostinni de hongos, cebolla y puerros caramelizados con mix de verdes, crutones, parmesano
aderazada de mayo suave
Crepes de espinaca y queso con salsa de crema de cabuttie azada
Burrata con jamón serrano y mix de verdes con aliño de aceto
Bastones de muzzarela con pesto de tomates secos y espejo de salsa mediterránea
Cesar salad con crotones a la oliva, chicken fingers y semillas tostadas
Burritos de pollo y carne con panceta y cheddar con guacamole acompañado con mix de verdes y
tomate asados

Segundo plato:

Roll de ave relleno con panceta y tomates secos con papas fondant y cherry confitado en salsa de
mostaza a la antigua
Medallón de lomo al malbec acompañado de vegetales envueltos y papas ecrase
Medallón de lomo en salsa de dijon con flan de calabaza al tomillo y graten de papa y provolone
Ojo de bife en cocción lenta con reducción al malbec, acompañado con puré rústico con perlas de
almendras tostadas, manteca y tomillo y brotes de la huerta
Bondiola braseada acompañada con flan de zanahoria y roquefort y chip de batata
Chicken crispy con patatas cheddar (15 años)
Ribbs de cerdo laqueadas en salsa barbacoa acompañada con papa plomo o ensalada César

Postres (elegir una opción):

Brownie en crema helada con frutos del bosque
Crema helada de maracuyá con cobertura de limón
Tiramisú con crema de café en salsa de caramelo
Mousse de dulce de leche en salsa de café a la crema
Gazpacho de frutos del bosque con helada de mascarpone

Postre almendrado en salsa de chocolate
Crema helada con dulce de leche y baño de chocolate
Clásico argentino
Marquise de chocolate con salsa de frutos rojos y arándanos

Mesa dulce - Mini tortas y mini cake y cafetería (incluye 14 variedades en base de 100 personas):

Mini chocotortas
Torta brownie
Chesse cake de frutos rojos
Mousse de frutos del bosque
Tiramisú
Torta de mango
Selva negra

Presentación mini:

Mini tarteletas frutales
Mini rogel
Shot, mousse de ddl y crema al wiski
Shot de maracuyá y crema
Shot, creme brulee de naranja y macaron de café
Frutas de estación
Crepes de ddl

Fin de fiesta:

Show de pizzas: variedad de pizzas caseras con cerveza
Desayuno tradicional
Café con leche con medialunas de manteca y grasa
Tropical
Tostados de jamón y queso
Acompañados de jugos naturales

Bebidas (libre durante el evento):

Coca cola
Coca cola light

Sprite
Sprite zero
Fanta
Agua sin gas
Cerveza
Vinos (malbec y blanco dulce)
Champagne (valor según etiqueta y momento del evento)

Barra libre (\$550):

Daiquiris frutillas, anana o Daiquiris duraznos
Caipiroskas o con maracuyá
Fernet cola
Gin tonic
Campari con naranja
Campari tonic
Cuba libre
Gancia batido