



Menú dos – Mínimo 50 invitados

Recepción:

Focaccias saborizadas
Pinchos de pollo con salsa cítrica
Mini hamburguesas con salsa cheddar
Pernil fileteado a la vista de los invitados

Contiene:

Salsas: criolla, mostaza y miel, mayonesa de ajo, mediterránea, chimichurri
Acompañamientos: berenjenas al escabeche, morrones asados, chutney de ciruelas, tomates secos
marinados en oliva y tomillo, cebolla caramelizada
Panes saborizados, con semillas y figacitas de manteca

Cazuelas:

Con pollo al verdeo y papas doré
Lomito stroganoff

Opción vegetariana:

Canastitas de vegetales
Brochette capresse

Entrada

Empanaditas de carne/jamón y queso

Primer plato:

Crepe de vegetales / jamón y queso / capresse (con salsas: cuatro quesos / salsa rosa / salsa
scarparo / salsa fileto)
Ñoquis con salsa rosa / salsa scarparo / salsa fileto

Plato principal:

Pechuga rellena de jamón y muzzarella, con salsa ciboulette y papas rústicas

Calabaza rellena de humita gratinada y vegetales grillados

Bondiola marinada grillé con puré cremoso y mezclum de hojas verdes

Postre:

Copa helada: helado de americana, dulce de leche, merengues y salsa de frutos rojos

Mesa dulce: variedad de cuadraditos de tortas, variedad de tortas

Gustos de tortas: brownie de chocolate con dulce de leche y merengue italiano. Chocotorta.

Cheesecake de frutos rojos. Lemon pie. Mousse de chocolate blanco y negro. Mousse de chocolate con leche. Rogel. (Una torta a elección cada 15 personas)

Shots surtidos, alfajorcitos, flan

Final de fiesta:

Bandejeo de pizzas

Bebidas:

Agua saborizada, gaseosas primera línea (línea Pepsi), jugos y hielo

*Niños: de 0 a 6 años no abonan el menú, de 7 a 11 años abonan el 50% del menú y de 12 años en adelante abonan la totalidad del menú.

No se realizan menú aptos para celíacos.