Menú Campestre

Precio: $1.800,00

Recepción

Bocados calientes:

Empanaditas de carne y pollo fritas
Triangulitos de hojaldre de jamón y queso
Empanaditas de choclo y verdura
Fugacines de panceta y pepino
Pinchos de pollo crocantes con sésamo y avena
Pan de romero, con lomo y queso azul
Milanesita de mozzarella con pesto y tomates confitados
Pinchos de tortilla con duxelle de hongos

Bocados fríos:

Brioches de jamón crudo, tomate y rúcula
Bagel de salmón
Broschettas mediterraneas
Broschettas de hummus
Hojaldre de queso, salmón gravlax con mascarpone y lima
Ensalada de apio, palmito y camarón
Guacamole con nachos
Cucharitas de vitel thone
Ensalada caesar con bacon
Ensalada mediterránea

Islas Clásicas

Isla de quesos y fiambres:

Quesos: pategrás, sardo, reggianito, roquefort
Fiambres: jamón cocido, jamón crudo, mortadela italiana con pistachos, sorpresatta, salames, bondiola

Asado:

Chorizo, morcilla
Pollo al limón
Costillar de ternera
Vacío
Pechito de cerdo
Matambre a la pizza

Guarniciones: 3 a elección:

Papas fritas, ensalada mixta, rúcula y parmesano
Papa, huevo, perejil, mayonesa, arroz primavera ensalada rusa

Postre:

Copa oreo: helado de crema americana oreo, salsa de chocolate
Copa kinder: helado de americana, dulce de leche y lentejas de chocolate
Chocolate: brownie de chocolate con helado de crema y frutos rojos
Tropical: mix de frutas, helado de vainilla y crema de maracuyá