



## Menú Contemporáneo

### Recepción

Mousse de albahaca en shot

Calamar en escabeche

Variedad de sushi

Mousse de pollo con hongos

Tabla de quesos y fiambres

Canasta de panes caseros

Rillet de cordero

Berenjena en escabeche sobre tost en pan de campo

Mousse de foie sobre pan de especias

Caviar de berenjenas ahumadas

Remoulade de cordero

Variedad de empanadas

Stick de pollo al curry

Mini proveletitas

Cornalitos

Pernil de cerdo al horno de barro con variedad de salsas

Mini quiche de puerros

Crocantes de espinaca

Stick de cerdo con cerveza y miel

Mini brochettes

Tabla De quesos y fiambres

Entrada (elegir una opción)

Tartin de cebolla, panceta y queso con ensaladita de verdes

Crepes de tomates, mozzarella y albahaca con salsa mediterránea

Plato principal (elegir una opción)

Pollo con salsa de mostaza, wok de vegetales y caviar de berenjenas

# Quinta Segunda Generación

---

Salmón rosado con vegetales al oliva y crema de ciboulette  
Ojo de bife con salsa malbec y papas rústicas al romero

Postre (elegir una opción)

Mousse dúo de chocolate y dulce de leche  
Helado de crema americana, praliné y coulis de frutos rojos  
Brownie de chocolate con helado de crema americana y salsa de frutos rojos

Torta alusiva & Champagne para el brindis

Mesa dulce

Mini cheese cake de maracuya  
Rogel  
Cheese cake de frutos rojos  
Lemon pie  
Cake de oreo  
Tarta de manzanas  
Mini brownies  
Cake de dulce de leche  
Mini cheese de menta y chocolate  
Chocotorta  
Brochettes con fruta de estación.  
Tartas frutales  
Cascada de chocolate  
Panqueques flambeados

Servicio de té y café

Final de fiesta (Elegir una opción)

Pizza Gourmet  
Medialunas con jamón y queso

\* Incluye bebidas sin alcohol, gaseosas, agua con y sin gas