



Menú finger food

Precio: \$1.300,00

Recepción:

Pernil acompañado en figacitas de manteca con variedad de condimentos y aderezos.
Empanadas copetín de pollo, carne y jamón y queso

Islas:

Tabla de fiambres (jamón cocido, jamón crudo, lomito ahumado, variedad de quesos, bondiola, salami, panceta ahumada, leverwurst)
Bruschettas y nachos con cheddar, guacamole y ciboulette
Lengua y vitel toné en figacitas de manteca con variedad de condimentos y aderezos
Cazuelas de chorizo a la pomarola y de pollo
Pinchos capresse: tomate cherry, queso y albahaca, brochettas de pollo y vegetales grillados y 3 variedades de canapés

Postre:

Helado almendrado

Mesa dulce: (1 cada 10 personas)

Variedad de tortas y tartas
Lemon pie
Selva negra
Tarta de frutilla
Chocotorta
Rogel
Tiramisú
Choco pie
Shots de mousse de chocolate
Shots de mousse de frutillas
Tarta de manzana

Casco Viejo - Essence Eventos

Cheese cake
Frutales de estación
Café

Brindis:

Copa de champagne con torta del evento

Final de fiesta: (Uno a elección)

Tortafritas con té, café o mate-cocido
Pastelitos con té, café o mate-cocido
Medialunas con café con leche

Bebidas incluidas: (durante todo el evento)

Gaseosas línea Coca Cola
Vino (consultar marcas)
Agua mineral
Cerveza Quilmes o Brahma (consultar cambio por otra marca o por cerveza tirada)
Agua saborizada
Aperitivos o barra opcional (adicional), consultar precio