Menú campestre

Recepción:

La recepción cuenta con una dársena de bocaditos como:

Canapé de 5 diferentes variedades
Mini brochetas
Empanaditas de copetín
Fiambres caseros para degustar (jamón cocido y crudo
Salame colonia
Lomito ahumado
5 variedades de queso
Aceitunas rellenas, negras y verdes y nueces

Cóctel de recepción:

Vinos espumantes frezee
Aperitivos, daiquiris con y sin alcohol
Bebida sin alcohol (Coca, Fanta y Sprite)
Agua saborizadas
Gaseosas light
Tragos tropicales

Entrada: primer plato

Opción 1: arrollado de pollo con ensalada de ave
Opción 2: matambre arrollado casero acompañado de ensalada rusa decorado con hojas frescas

Segundo plato:

Chorizos y morcilla papas fritas y ensaladas

Tercer plato:

Costillar a la llama, chivo, lechón, con 2 tipos de guarnición papas fritas en bastón y ensaladas de hojas frescas, ensalada Waldorf

Postre:

Opción 1: brownie como base, con una bocha de helado de americana, decorado con una barrita de chocolate, hoja de menta, salsa de chocolate y frutos rojos

Final de fiesta:

Pata flambeada de cerdo, acompañado de especiales panes caseros a la manteca, cinco variedades de salsas, lechuga, tomate, chucrut, corte. (En un espacio en horario de la madrugada, repartiéndose a cada uno de los invitados)

Bebidas:

Gaseosas (Coca, Fanta, Sprite), agua saborizadas, gaseosas Light o Zero, agua con y sin gas, vino Guara o Santa Florentina Calia, Alma Mora cerveza Córdoba y Budweiser y el brindis con vino espumante frezee

Agregando barra libre con:

Fernet Branca, daiquiris, whisky, Gancia, y el trago que los invitados deseen pedir, frezee, champang Mum, tragos tropicales, bebida libre hasta que termine el evento