



Clásico

Precio: \$8.000,00

Recepción a elección

Finger food frios:

Trufas de queso azul, nuez y ciboulette

Rolls de langostinos y Philadelphia

Brochette mediterráneo

Brusquetas varias

Biscotis con salmón y queso ácido

Cucharita con salmón cuardo con papas

Finger food calientes:

Focaccia gratinada

Soufflé de papa relleno, gratinado con queso brie

Pinchos orientales de cerdo

Empanadas de copetín

Quiche de vegetales

Tacos de lomo

Pinchos de pollo soufflé

Islas:

Campo: variedad de quesos y fiambres

Italiana: ñoquis soufflé saborizados con crema de hierbas

Criolla: revuelto gramajo con guarnición

Tradicional: discos con achuras o pernil de cerdo en cocción lenta

Spiedos: chorizos de campo, bondiola y lomo

Plato principal a elección

Servido en cazuela:

Lomo con crema de hongos y papas rústicas

Bondiola de cerdo braseada con ratatouille de vegetales

Enjoy Recepciones

Blanco de ave cocido con vino blanco y arroz pilaf

Cazuela de verdura con arroz integral

Formal:

Lomo con crema de hongos, papas gratinadas y vegetales con bouquet

Blanco de ave cocido con croute, crema de queso y cuñas de papas mini

Lomo horneado, acompañado con papas rústicas, cebollas caramelizadas y reducción de malbec

Bondiola de cerdo braseada con salsa barbacoa, puré de batata y verduras glaseadas

Pechuga de pollo relleno con hierbas, flan de calabaza y vegetales salteados

Lasagna de vegetales gratinada con queso, crema de hierbas y tomate estacionado

Mesa dulce a elección:

Cheesecake

Marquise

Rogel

Manzana

Mousse

Frutas de estación

Panqueques de dulce de leche

Lemon pie

Helados

Maracuyá

Café y variedades de té

Final de fiesta a elección:

Todo tipo de variedad de pizza acompañado por cerveza tirada