



Menú informal new

Precio: \$38,00

Cocktail de recepción

Bocaditos fríos:

Shots de tomates: confitados, con queso crema y
Bañados en aceite de oliva
Tartelitas con mousse de atún y alcaparras
Bollitos de amapolas con lomo, tomate y huevo
Pinchos caprese con mozzarella, tomatitos y albahaca
Scones de queso con ciboulette y salmón ahumado
Pletzalejs de lomo ahumado y queso.
Tostaditas de arroz con vegetales grillados
Arroladitos de fetas de bife de chorizo con mayonesa de wasabi y brotes de alfalfa

Bocaditos calientes:

Redonditos de hojaldre con pollo y jamón
Langostinos en tempura con salsa de miel y maracuya
Croquetitas de carne con salsa barbacoa
Sambusak de queso
Petit feuilletes con salchichitas amostazadas
Empanaditas de carne con sesamo tostado
Triangulitos de masa philo rellenos con espinaca y ricota
Albondiguillas de carne de cerdo con salsa de mostaza y miel
Dados de pollo rebozados con salsa americana

Islas a Elección (tres cada 60 invitados)

Isla criolla:

Pernil de cerdo con 6 hs de cocción y adobado con especias y fondo de cocción
Salsas: barbacoa, crema con ciboulette y variedades de cebollas y ajíes, chimichurri especiado y
macerado, salsa criolla clásica, mostaza, cerveza y miel

Vegetales grillados: zucchinis, berenjenas ajíes, morrones, etc

Vegetales crudos: lechuga y tomate.

Figacitas de manteca con el fin de que puedas armar su porción a gusto

Isla italiana:

Richaud con ñoquis de papa con salsa boloñesa

Richaud con raviolos de masa verde con relleno de ricota, espinaca y muzarella con salsa rosa

Queso reggenito, bollitos de panes saborizados y focaccia con olivos negros

Isla internacional (uno a elección)

Curry suave de pollo con arroz especiado (India)

Goulash de ternera con spatzle (Polonia)

Lomo al stroganoff sobre base de papa natural (Hungria)

(Servidos en cazuelas)

Isla mexicana

Tacos con variedad de ingredientes:

Carne, pollos, vegetales, cebolla, tomates, yogurt acido, salsa picante, lechuga picada, guacamole

Nachos con queso cheddar y guacamole

*Todo para armar su taco.

Isla americana

Hamburguesas caseras: con papas rusticas, queso cheddar, panceta bacon con aros de cebolla

Salsas que acompañan: barbacoa, honey and mustard, coles slow

Otros ingredientes para tu hamburguesa top: pepinos agridulces, cebollas moradas, queso cheddar, lechuga, tomate

Para niños de 2 a 10 años (uno a elección)

Milanesitas de pollo con papas fritas.

Creps de jamón y queso con salsa roja o crema

Nuggets de pollo con papas fritas

Postre de mesa (uno a elección)

Helado con salsa de chocolate

Helado de crema americana con corazón de maracuyá: copón de crema chantilly y salsa de chocolate negro

Copon fantasía: helado de crema americana con bocaditos brownie, merenguitos y salsa de frutos rojos

Renacer top para jóvenes: mousse de chocolate y galletitas oreo y hojas de menta

Mesa de dulce:

La repostería está basada en recetas originales de la cocina europea o americana

Cascada de chocolate con brochette de frutas naturales

Opciones dulces: (una cada 10 personas)

Tarta frutal con crema patisserie

Lemon pie

Flan de vainilla casero con crema y dulce de leche

Cheesecake con frutos rojos

Torta de manzana con streusel

Renacer

Shot con mousse de maracuyá

Torta de ricotta

Panqueques tibios con salsa de dulce de leche y crema

Helados de varios gustos

Slide de chocolate, crema y durazno

Frutas maceradas presentadas en bol

Burbuja de chocolate

Variedades de shots de mouse de limón, mousse de chocolate, maracuyá, tiramisú

Rogel

Torta conmemorativa:

Diseña si torta soñada con nuestro maestro chef pastelero

Chiffon de vainilla y de chocolate

Relleno en capas con gusto a su elección: dulce de leche, crocante de merengue, mousse de chocolate, mousse de durazno, crema chantilly, crema de frutas, frutas fileteadas, etc.

Cobertura de merengue italiano o pasta extendida

Final de fiesta

Variedad de pizzas gourmet

Bebidas a servir

Durante toda la fiesta:

Jugos de pomelo y naranja

Gaseosas (línea coca cola)

Vino bi-varietal jean riviere (malbec/bonarda y sauvignon/chenin); mdz.

Cerveza stella artois

Agua con y sin gas

En el brindis

Champagne extra brut

*Ofrecemos dietas para celíacos, diabéticos, vegetarianos, veganos, etc.