



Morena Criollo

Recepción – bocaditos – finger food

Pinchos: Capresse / palta, huevitos de codorniz y tomates cherry / boconccino, tomates cherry, albahaca y olivas negras / lomo con reducción de aceto / pollo miel y mostaza / lomo con pimientos rojos y verdes / pollo crocante y tomates confitados

Bruschettas: Tomates y albahaca / hongos marinados / crema de berenjenas / palta con mayonesa con hierbas / mousse de puerro y limón con paltas / marinada de salmón ahumado

Tomatitos cherry: Frescos con ciboulette y oliva

Copitas Berenjenas estilo griego / ceviche de salmón ahumado / guacamole / gazpacho / pollo César

Empanaditas criollas: Masa casera, rellenos de carne / carne picante a cuchillo / pollo

Entrada

Tablitas de quesos y fiambres: Quesos de cabra, oveja-semiblando, oveja-semiblando ahumado, holandita, gouda marinado, roquefort, sardo fresco, pata cocida, cazadores suizos, chistorra, holstein, costillar, cervelat, salame chacarero, paté, kolvatz, cracovia, salame seco, jamón crudo, lomito, lomito canadiense, bondiola, bondiola a las tres pimentas, bondiolita serrana, westfalia (crudo ahumado), asadito argentino acompañado de dips, aceitunas y pancitos caseros, mantequitas con hierbas

Tabla caliente: Chorizito riñones a la provenzal, pechuguitas al limón con hierbas chichulines, mousse de morcilla al verde o provoleta

Plato principal asado: Costillas vacío carne de cerdo a las hierbas tapita de asado macerada en limon y sales especiadas

Opciones de Guarniciones para acompañar el asado: Verduras grillas / juliana de verduras / variedad de puré (papa, batata, calabaza...) / ensaladas / arroz con hierbas / arroz al curry / papas a la crema / revueltos de zapallitos / papas en camisa aromatizadas con hierbas frescas / papas plomo con oliva y romero / hojas verdes, cebolla morada y tomate / remolacha, zanahoria y manzana hojas verdes, jamón crudo, apio, manzanas / verduras salteadas / tomates, chauchas, huevos, arvejas aceitunas, albahaca y cebolla / pollo y brócoli / hojas verdes, queso de cabra y cherrys / manzana y zanahoria / papas, zanahoria y manzana / tomates cherry y variedad de hierbas frescas / ensalada de rúcula con parmesano y confit de tomates verdes / zanahoria y huevos / repollo blanco zanahoria y manzana

Mesa dulce

Ensalada de frutos del bosque con helado de crema / flan casero / cake de chocolate con frutos del bosque tibios con helado / frutas fileteadas tibias con canela y helado / brochettes de queso y dulce / mousse: chocolate, limón, frutos rojos, chocolate blanco o dulce de leche / creppes con diversos rellenos / paquetitos de dulce de leche tibios con salsa de vainilla al rum / helado de chocolate con frutos secos bañado en chocolate con salsa de dulce de leche / helado de crema con frutos rojos bañado en chocolate blanco con salsa de frambuesas / crocante de merengues con crema, láminas de chocolate, frutos rojos y salsa tibia de chocolate / marquise de chocolate con triple salsa, naranja, vainilla y chocolate blanco

Copones (Armados en copas de martini) con cake de chocolate con frutos del bosque tibios con helado / cheese cake con frutillas / helado de crema americana con frambuesas en almíbar de malbec / mousse de chocolate, crema, dulce de leche, bananas y almendras / mouse de limón, frutillas, moras en almíbar crema y merengues / crema batida, con merengues, trocitos de chocolates, frutos secos tostados y frutos rojos / café vienés / pinchos de queso y dulce / pinchos de frutas con variedad de salsas / frutillas y chocolate / pinchos bariloche / cake de chocolate, dulce de leche y merengue / primavera cake de vainilla y frutas

Cascada de chocolate

Variedad de tortas (1 cada 10 personas) **Sabores:** Rogel / mousse de chocolate / chocolate y dulce de leche / frutilla (biscochuelo) / chocolate dulce de leche, crema y merengue / brownie (dulce de leche y merengue) / brownie 2 (más frutos rojos) / cheesecake / marquise / cheesecake de menta / lemon pie / tarta de frutillas / frutillas (crema pastelera y gelatina) / crumble de manzana / manzana con merengue italiano y nuez / manzana con crema y nuez / tarta de frambuesas / tarta de dulce de leche y merengue - havanette / pasta frola / isla flotante / tarta de ricota y canela / torta de manzanas / torta de doble chocolate / tarta de chocolate blanco.

Cierre – café/té y toda la noche a partir del plato principal

Mini cakes Mousse de chocolate y almendras / crema y frambuesas / mouse de limón / mouse de dulce de leche / dulce de leche y chocolate / dulce de leche y nuez / lemon pie / apple pie/ doble chocolate / y mucho más.

Infusiones acompañadas con pan casero, pan con chicharrones, criollitos...

Menús especiales - consultar