



Menú formal

Precio: \$66.000,00

Catering a bordo – Servicio formal

Recepción - servicio servido en mesa

Fingers Fríos:

Baguel con pastrami, pepino y miel agridulce.

Scon de queso con mermelada de tomate y jamón serrano.

Zócalo de papa con mayonesa spicy de pimientos asados y coll encurtido.

Tartaleta de queso philadelphia, trucha ahumada y almendras tostadas

Fingers Calientes

Crujientes de pollo con relish de mostaza

Canastitas de queso azul, puerro y nueces.

Sambusak de queso

Hojaldre de espinaca y ricota

+ **Estación de servicio en mesa** Ponemos a disposición las siguientes alternativas para que elija 1 (una) opción de su preferencia

Isla de quesos y fiambres

Tablas de quesos: queso tybo, pategrás, gruyere, queso azul, mozzarella ahumada, parmigiano

Tabla de fiambres: jamón crudo, lomo horneado, lomo con hierbas, spianata, salame criollo,

longaniza

Burrata con rúcula fresca, nueces crocantes, tomates secos y pesto suave.

Canasta de panes artesanales y crocantería.

Estación criolla

Pappillote de bife de chorizo y bondiola de cerdo

Catamaranes Tigre

Vegetales

Ensalada coleslaw

Set de salsas: criolla fresca, salsa gaucha, chimichurri.

Panes de manteca.

Estación de cazuelas: (Deberán elegir 2 opciones de las 3 mencionadas)

Curry de vegetales y leche de coco con arancinis de risotto (opción veggie).

Cazuela de cerdo desmechado y cebollas caramelizadas acompañados con dados de batatas.

Curry de pollo con arroz especiado

Estación natural

Zanahorias con crema y tomillo al gratén.

Berenjenas asadas con ricota, tomate concassé y aceite de albahaca.

Ensalada capresse.

Ensalada de espinaca, cebolla morada, peras caramelizadas, queso azul y nueces crocantes.

Ensalada tabule.

Estación tex-mex

Quesadillas de queso.

Tacos de ternera y de pollo con vegetales salteados.

Burritos de carne y cheddar.

Vegetales salteados.

Nachos.

Acompañamientos: pico de gallo, cheddar, guacamole, salsa spicy, tomates, lechuga

Plato principal -

Elegir una opción para todo el grupo

Ojo de bife con salsa de hongos acompañado de mil hojas de papas y zanahorias glaseadas con gremolata italiana.

Bondiola braseada recubierta con salsa barbacoa acompañada con soufflé de boniatos y rúcula salvaje.

Lonjas de pollo con salsa de mostaza, puré de papa rústico y cherrys confitados.

Postre

(Por favor, elegir una opción para todos los comensales)

Catamaranes Tigre

Postre clásico vivanco: brownie, helado de americana, frutos rojos y salsa de chocolate.

Trilogía de chocolate con salsa de maracuyá.

Tiramisú.

Bebidas a servir de consumo libre

Agua mineral

Jugo de naranja

Limonada con menta y jengibre

Pomelada con romero y pepino

Gaseosa línea coca-cola

Café e infusiones

Vinos bodega Salentein Reserve Malbec Y Chardonnay

Cerveza stella Artois De Lt.

Copa de espumante Salentein Brut Nature (No es de consumo libre)