



Menú informal

Precio: \$66.000,00

Catering a bordo – servicio informal

Recepción

Bandejeo De 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

Bandejeo De Fingers Calientes

Crujientes de pollo con relish de mostaza

Canastitas de queso azul, puerro y nueces.

Sambusak de queso

Hojaldre de espinaca y ricota

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 | spianatta | salame criollo |

longaniza

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

Canasta de panes artesanales y crocantería.

Principal

Isla de principal - Ponemos a disposición las siguientes alternativas para que elija 1 (una) opción de su preferencia

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 con vegetales salteados.

Tacos de pollo con vegetales salteados.

Burritos de carne y cheddar.

Vegetales salteados.

Nachos.

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

Postre

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

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

Catamaranes Tigre

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 It.
Copa de espumante salentein brut nature (no es de consumo libre)