



Banquete Premium

Precio: \$655,00

Catering

Isla de fiambres de 1ª calidad

Jamón cocido, jamón crudo, cantimpalo, lomito ahumado, salame picado fino y grueso, quesos (pategras, roquefort, tybo, sardo, fontina). Todo acompañado con tostaditas, grisines, pancitos saborizados, panes artesanales, aceitunas, berenjenas al escabeche, salsa de apio y salsa de palta.

Bocaditos fríos

Sándwiches de miga de jamón y queso, de salame y queso

Roll de ternera, tomate, huevo y lechuga

Sándwiches de miga integral de bondiola y mousse de roquefort

Chips de pollo, tomate y salsa golf

Pan árabe con mostaza antigua, rúcula, berenjena, tomate y queso port salut

Bruschettas con mousse de queso y tomate cherry

Calentitos

Empanadas de carne

Empanadas de espinaca, queso o choclo

Brochette mixto de carne, pollo y vegetales

Pizzas caseras por metro a la napolitana, calabresa y fugazzeta

Roll de salchicha en hojaldre

Tacos

Carne y pollo

Guarniciones: cheddar, guacamole, picante, salsa criolla.

Pernil

6kg, 200 panes saborizados y 4 tipos de salsas.

Mesa dulce (acompañan infusiones de café y té en variedad)

Shot de mousse combinada de frutilla y dulce de leche.

Triflé de frutas de estación.

Shot de cheesecake de durazno

Petit four (maicénitas, pasta frolas, mil hojas, mini brownies, conitos de dulce de leche)