



Servicio de catering

Recepción:

Tostones italianos, procciuato, tomates secos y tapenade de olivas negras

Tostones de pâté de pollo con palta al limón

Tostones de hongos gratinados con queso azul y mermelada de ciruela

Brochettes de cordero al malbec y romero

Brochettes de pollo laqueado (soja-aceto-miel-ajo-jengibre) con cebollas moradas

Brochettes veggies (portobellos, ajíes, berenjenas, cebollas moradas, bañadas en teriyaki)

Brochettes de sausage laqueados en salsa bbq y envueltos en panceta

Burgers caseras bacon & cheese (panceta y queso fundido)

Pulled pork ny style (cerdo braseado desmenuzado con salsa BBQ caliente)

Canastitas de puerro a la crema con nueces crocantes y queso fundido

Canastitas de pollo con cebollas moradas y queso azul

Chicken shots en tempura en colchón de guacamole

Pork shots sobre olivas al ajillo

Shrimp shots con alioli

Honey & garlic chicken wings (clásicas alitas marinadas en soja, miel, ajo y jengibre en lenta cocción)

Rabas al limón

Isla mexicana:

Burritos de ternera y ajíes rojos con reducción de tomates

Burritos de pollo con cebollas moradas y hongos con queso gratinado

Nachos con frijoles al pomodoro, guacamole, cheeddar caliente

Isla italiana:

Ñoquis verdes 4 quesos

Ravioles de ricota con salsa arrabbiata (tomates, ajo, perejil, pimienta y queso parmesano)

Isla criolla:

Pernil de ternera con variedad de mantequitas y salsas autóctonas

Variedad de achuras autóctonas (chorizos bombón-morcillas-riñoncitos salteados provenzal-

chinchulines al limón)

Isla japonesa:

Variedad de sushi (makis-rolls-sashimis-niguiris) salsas buenos aires (agridulce) salsa soja, palitos y wasabi

Isla de mar:

Cazuela de mariscos y frutos del mar con arroz azafranado

Isla campestre:

Tabla de fiambres regionales: jamón serrano, salame milán, lomito ahumado chorizo colorado, variedad de quesos (gruyere, azul, brie, fontina, gouda) panes caseros, pimientos y berenjenas escabechadas

Isla gourmet:

Mollejas a la crema de verdeo servidas en cazuelas

Opciones de plato principal:

Muslos de pollo a la mostaza con puré rústico de papas albahaca y almendras

Pollo a la crema de puerros con soufflé de calabaza y ensalada de verdes

Colita de ternera con salsa demiglace y hongos, papas encebolladas y perfumadas al romero

Bondiolas braceada a la cerveza negra con papas a la crema gratinadas

Asado criollo (costillar-pecrito de cerdo-vacío-muslos de pollo- chorizos bombón - morcilla bombón - chinchulines trenzados - riñoncitos provenzal)

Lomo envuelto en panceta, bañado en spicy chimi con papas rústicas con pimentón ahumado y verdes

BBQ ribs: costillar de cerdo asado a fuego lento, aderezado con salsa barbacoa, acompañado de papas fritas y cole slow

Mesa dulce:

Cascada de chocolate con frutas de estación, cookies varias, malvaviscos y merenguitos

Mesa dulce de tortas varias

Shots dulces varios

Crepes de ddl tibios caramelizados en richaud

Final de fiesta:

Café con leche y medialunas de manteca
Pizzas varias (napolitana - muzzarella - fugazzeta)

Opciones de plato principal para adolescentes y niños:

Milanese bañada en cheddar y bacon con papas fritas
Milanesas a la suiza con papas fritas
Sorrentinos varios con salsas a elección (fileto, 4 quesos, boloñesa)

Postres:

Copa angela: frutillas con crema sobre base de helado de americana
Janos dessert: helado de americana sobre colchón de galletas oreo, salsa de ddl y caramelo
Crema helada con culis de maracuyá y base de vainillas
Brawba: helado de crema americana sobre brownie casero, salsa de ddl y rodajas de banana
Cheesecake de Oreo

Mesa dulce

Cascada de chocolate con frutas de estación, cookies varias, malvaviscos y merenguitos
Mesa dulce de tortas varias
Shots dulces varios
Crepes de ddl tibios caramelizados en richaud

Final de fiesta

Café con leche y medialunas de manteca
Pizzas varias (napolitana - muzzarella - fugazzeta)