



## Menú formal

### Recepción:

#### Fingers fríos:

Crocante de salvado con crema de queso, conserva de tomates y aceite de albahaca

Hojaldre con berenjenas al oliva y queso de campo

Escabeche de ave sobre crostín con semillas de sésamo

Bollitos de manteca con hilado de pollo, tomate, huevo y mayonesa de albahaca

#### Fingers calientes:

Empanaditas de carne frita

Broaster de pollo con relish a la mostaza

Hojaldre de ricota y verdura

Muzarellitas a la milanesa con salsa brava

Pinchos de langostinos con salsa de miel y maracuyá

**Estación patagónica:** esta estación está dentro de las opciones que pueden elegir (1 cada 30 comensales)

Queso de oveja con frutos secos

Gigot de cordero a la leña

Ensalada de mar

Salmón gravlax

Bruschetta de trucha ahumada

#### Acompañados con:

Hummus, queso crema y ciboulette, panes artesanales y crocantería

#### Estación de brasas:

Bife de chorizo, pastrami y vegetales en braseros al carbón

Set de salsas: criolla fresca, salsa gaucha, chimichurri

Panes de manteca

# Dique Loreto

---

## Estación de pizzas:

Variedad de pizzas estilo napolitano con: mozzarella, tomates, albahaca, olivas negras, cebollas caramelizadas, pimientos, rúcula y parmesano

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

Curry de vegetales con arancinis de risotto (opción veggie)

Goulash de ternera con cavatellis

Curry de pollo con arroz di seppia

## Estación saludable: (veggie y celiaca)

Cazuela de quinoa y vegetales con tofu grillado

Variedad de ensaladas con vegetales de estación

## Plato principal:

Brindamos las siguientes alternativas para que opten por la que sea de su agrado, la opción seleccionada será la que se ofrezca el día del evento

Entrecot de ternera, salsa de hongos, papa rota, zanahorias y tomates quemados a la chapa con gremolata de cítricos

Pechuga rellena con tomates secos, espinaca y parmesano acompañado con salsa de quesos y cuscús de vegetales

Salmón rosado grille con salsa de limón, arroz di seppia y rabanitos

**Postres:** brindamos las siguientes alternativas para que opten por la que sea de su agrado, la opción seleccionada será la que se ofrezca el día del evento

Postre clásico Vivanco (frutos rojos, merengues, brownie, con una bocha de americana y salsa de chocolate)

Petit pavlova con crema chantilly y frutas de estación

Trilogía de chocolate con salsa de maracuyá

Mousse de frutas rojas con salsa de chocolate amargo