Menu Informal (Coctel)

Precio: $4.300,00

Recepción

Estación de fiambres y quesos:

Jamón cocido
Jamón crudo
Salame fuet
Bondiola
Queso pategrás
Queso gruyere
Queso roquefort
Tomates cherry
Aceitunas
Panes de campo

Estación de pernil

Pernil de cerdo con panes de manteca
Variedad de salsas
Plantina con tomate, aros de cebolla, hojas verdes y moradas

Bocaditos

Empanadas de pollo
Empanadas de carne
Empanadas de jamón y queso
Canastita caprese
Pinchos de pollo
Hamburguesas caseras

Plato principal

Opción informal en islas (una isla cada 50 invitados)

Pollo al curry

Estilo Cardales

Wok de vegetales con ternera
Cerdo acaramelado
Lomo con champiñón
Pollo al verdeo
Ravioles
Ñoquis
Vegetales salteados

Postre (una opción)

Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos
Copa helada (dulce de leche, frutilla, salsa de chocolate y oblea)
Flan casero mixto

Mesa de dulces

Variedad en bocaditos

Brownie
Shot de tiramisú
Shot de crema óreo
Chocotorta
Rogel
Cheese cake
Lemon pie
Marquise con crema
Frutilla con crema
Café
Té

Final de fiesta

Pizza muzzarella

Bebidas (durante todo el evento)

Jugos
Agua mineral con o sin gas
Gaseosas de primera línea
Champagne o sidra (solo brindis)