



Menú formal clásico

Precio: \$7.950,00

Cocktail de recepción

Cheesecake de puerros sobre crocante de semillas
Tartine de queso brie, manzana verde y crocante de frambuesas
Trucha gravlax, emulsión verde y huevas de trucha
Ceviche de pesca del atlántico y maíz cancha
Langostinos y mayonesa de palta
Masa filo rellena con espinaca y brócoli
Mollejas roti, melaza de caña y puré de boniatos
Pollo crispy con barbacoa
Quiche de queso gruyere y panceta ahumada

Estación de quesos y charcutería (clásicos) + opciones veggies.

Jamón crudo estacionado- lomito ahumado- jamón cocido natural - salame criollo
Mortadela con pistachos – fuet – longaniza - tapa de asado horneada con salsa
Queso gouda - queso romanito - queso azul- brie -provolone madurado
Hummus y crudites – pinchos de tomates y mozzarella de almendras -
Aceitunas negras y verdes - tomates secos aliñados - frutos secos - cesta de panes

Opciones sans couteau: (una Propuestas de cazuelas incluida)

Salteado de ave con leche de coco y vegetales salteados
Pollito teriyaki con vegetales y sésamo negro
Pasta italiana con crema de hongos y frutos secos
Ternera al malbec con zanahorias y cebollas caramelizadas

Plato principal: (Estas son algunas opciones para formato living o mesa formal, también

Paleta de ternera braseada a baja temperatura con su jugo de cocción, papines y vegetales salteados

Ojo de bife con salsa gremolata, papas cuñas y tomate quemado (+250\$)

Regio Catering

Bondiola braseada por 6 horas con cremoso de batatas, pickles de cebolla y su jugo de cocción con mostazas antiguas y dijon

Paleta de cordero con graten de papas a la crema y demi-glace al enebro (+300\$)

Ribs de cerdo bbq, papas cuñas y ensalada cesar

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso gruyere, salsa de mostaza y vegetales confitados

Asado:

Chorizo, morcilla, corte de cerdo, costillares asados, salsa criolla, ensalada de rúcula y queso parmesano, lechugas con aderezo, cuñas de papas, vegetales a la chapa (+450\$)

*Opciones veganas, vegetarianas, gluten free y lacto -free, bajas en sodio (indicar con anticipación)

Opciones para los más pequeños:

Hamburguesa 180 grs con cheddar, bacon y pepinillos acompañada de papas fritas

Pulled pork de cerdo con ensalada coles law y papas

Milanesas con papas fritas y mayonesa tartara

Postre: (una elección)

Húmedo de chocolate, helado de crema americana y frutos rojos

Pavlova con frutas de estación, cremosos de chocolate blanco y crumble de frambuesas

Verrine regio (brownie, dulce de leche, crema helada y frutos rojos)

Mesa dulce + coffee: (la variedad y cantidad depende de los invitados)

Torta bruce (matilda) cheese cake (mermelada de frutos rojos)

Verrines (shots): choco-torta, crumble de manzana, tiramisú, lemon pie, brownie, crema y pistachos, mousse de chocolate

Tartas frutales con base de crema y crema pastelera

Panqueques con dulce de leche

Macedonia de frutas

Havanette – chocotorta – torta oreo – rogel

+ Fin de fiesta

Variedad de pizzas con muzzarella, jamón, tomate, huevo y aceitunas