Menú Formal

Recepción:

Fingers fríos:

Pinchos caprese y aceite de albahaca
Negritos de salvado con jamón crudo, tomate y rúcula
Caserito de queso con zucchinis grillados y pasta de berenjenas

Finger calientes:

Empanaditas de carne con semillas de sésamo
Crocantes de pollo con salsa barbacoa
Hojaldre de verdura y ricota
Isla de recepción

Estación de brasas:

Bife de chorizo, salchicha parrillera, bondiola de cerdos y vegetales en braseros al carbón
Set de salsas: Criolla fresca, mostaza picante, chimichurri natural
Canasta de panes artesanales
Estación de pizzas a la parrilla

Variedad de pizzas gourmet a la parrilla:

Mozzarella, tomates, albahaca, olivas negras, pepperoni, cebollas caramelizadas, pimientos, rúcula y parmesano

Estación de cazuelas:

Goulash de ternera con spaetzles
Curry de pollo sobre arroz pilaf
Ravioles de verdura con salsa fileto

Estación de quesos y fiambres:

Tablas con variedad de fiambres y embutidos acompañados con queso de campo y mix de frutos

secos
Dips: mayonesa de zanahoria, pasta de berenjena ahumada, tomate cherry y aceitunas
Panes saborizados, glicines, crackers y focaccias

Estación saludable (veggie y celiaca):

Cazuela de quinoa y vegetales con tofu grillado.
Variedad de ensaladas con vegetales de estación.

Plato principal:

Ribs laqueadas con salsa barbacoa acompañadas con papas españolas y coleslaw
Entrecot de ternera, salsa de hongos, papa rota, zanahorias y tomates quemados a la chapa con gremolata de cítricos
Bondiola braseada recubierta con salsa agridulce acompañada de cremoso de batatas infusionado con jengibre y naranja
Pechuga rellena con tomates secos, espinaca y parmesano acompañado por puré de arvejas, salsa de quesos y papas rústicas
Salmón rosado grille con salsa de limón, ensaladita tibia de couscous con vegetales salteados y tomate quemado a la chapa. (Costo adicional)

Menú infantil:

Hamburguesa de carne en figazza de campo acompañada con papas fritas
Patitas de pollo con papas fritas
Macarrones con salsa de quesos
Helado con salsa de chocolate

Postres:

Cheesecake con coulis de frutos rojos
Nuestra clásica Copa Vivanco (Frutos rojos, merengues y brownie, con una bocha de americana y salsa de chocolate)
Brownie tibio con helado de americana y salsa de maracuyá

Mesa de dulces y café:

Rogel
Torta mousse de maracuyá
Marquise de chocolate con frutos rojos

Cheese cake con frutos rojos
Variedad de shots (lemon pie, balcarce, oreo y chocotorta)
Crepes con salsa tibia de dulce de leche
Helados de sabores variados acompañados con dips
Frutas de estación

Torta alusiva:

Chocotorta
Rogel
Chiffon de vainilla relleno con dulce de leche, merenguitos y mousse de chocolate recubierto de merengue italiano
Naked Cake (1 piso)Bizcochuelo de Chocolate Relleno de Dulce de Leche, cubierta Naked de Buttercream con Deco de Bombones, Obleitas, Chocolate Kit-Kat y Mini Oreo. (combinación de sabores a elección)

Bebidas a servir:

Agua mineral con y sin gas
Gaseosas línea Coca-Cola
Jugo de naranja