



## Menú 1 - Asado Finger-Food

### Recepción:

**Servida por los mozos en bandeja:**

- Empanadas de carne fritas en disco de arado
- Empanaditas de jamón y mozzarella
- Canastitas de humita gratinadas
- Tarteletas de mozzarella y cebolla salteada
- Mini-brochettes capresse (tomate, mozzarella y albahaca)
- Bruschetas de queso azul y olivas negras
- Tostaditas de palmitos con salsa golf
- Pinchos campestres (chorizo colorado, quesos saborizados, longaniza)

### Isla:

- Tablas de fiambres y encurtidos
- Variedad de panes y galletas de campo

### Plato principal – isla de parrilla:

- Chorizo puro cerdo bombón en pancitos mignon
- Vacío en figacitas de aceite / ojo de bife en pan crocante
- Lomitos a la parrilla/ bondiolita en figacitas de manteca
- Pechuguitas a la provenzal en sándwich

### Veggie / vegano:

- Hamburguesas de lentejas / garbanzos y de soja con verduras grilladas

### Mini salad bar:

- Hojas de lechuga fresca, tomates en rodajas, aros de cebolla
- Berenjenas en escabeche – salsa criolla y provenzal
- Aderezos en cada mesa o living (mayonesa y mostaza)

### Postre: (elegir una opción):

Helado de crema americana con lluvia de praliné, salseado con chocolate tibio

Helado de chocolate blanco, sobre oblea crocante, salseada con caramelo

### **Mesa dulce con café y té:**

Tarta de frutilla - lemon pie - tiramisú - tarta de mousse de chocolate

Alfajor rogel - cheese cake de frutos rojos - apple crumble

Pastafrola de membrillo - torta de ricota campestre

Piononos rellenos con dulce de leche y crema chantilly

### **Final de fiesta:**

Tablas de pizzas caseras o menú-desayuno

### **Bebidas sin alcohol:**

Canilla libre por 8 horas

Gaseosas línea Coca - agua mineral con y sin gas – hielo