



Augusto & Ros - Cena o Almuerzo

Precio: \$1.500,00

Recepción en islas

Canapes

Roquefort y apio

Palmitos con golf

Paté trufado

Petit suisse y apio

Musk aperitivo en vasitos con langostinos u otras variedades

Bocadillos

Boucheé de roquefort

Eclair de pavita

Gouloises de codorniz

Venecianos de crema y morrones

Calentitos

Brochet de riñon y cebolla

Empanaditas soireé de carne y humita

Brochet de jamón y ananá

Tablas con quesos y fiambres alemanes en bruschettas

Quesos Cheddar, Huemul, Fontina, Provolone, Fimbo, Enmetal, Roquefort y Sardito
Fiambres, panceta ahumada, jamón serrano, jamón glaseado y embutidos seleccionados

Cazuela de pastas, ñoquis, raviolines y spaghetti.

Salsas, bolognesa, roquefort, rosé y fileto.

Primer plato

Jamón glaceé al ananá con guarnición rusa.

Creppes au cheff jamón y queso gratinados.

Creppes de verdura con salsa 4 quesos.

Segundo plato a elegir

Pernil de ternera Augusto mechada con panceta, ciruelas, cebollín de verdeo y flambeada al Rhum y fileteada a la vista por nuestro cheff. Acompañada por guarnición de papas a la crema pigmentadas y/o bastoncillos de zanahorias acarameladas.

Pollo deshuesado y relleno con panceta, ricota muzzarella y nueces aromatizado con hierbas aromáticas y con guarnición a elegir

Postre

Copa helada de crema americana c/salsa grosellas o charlotte

Mesa de dulces completa artesanal

Torta de bodas o Agasajo

Tortas varias (gustos a elección y sabor)

Tarta de frutos con arandanos y frutos del bosque en pastelera, chamtilly o ricota

Poncheras con ensaladas de frutas y frutos combinados según estación del año

Isla de panque-ques

Flan casero

Bols con cremas merengue y dulce de leche ,

Servicio de cafetería y te

Final de Fiesta pizza party