



Menú cena

Bocaditos fríos

- Canapés de palmitos y salsa golf
- Canapés de atún
- Canapés de kani kama
- Tartaletas con mousse de roquefort y nueces
- Tartaletas con camarones y kani-kama
- Bollitos saborizados rellenos de jamón cocido, queso y tomate
- Bollitos saborizados rellenos de jamón crudo y ananá
- Delicadezas con salmón
- Arrolladitos de miga con jamón, queso
- Bruschettas caprese
- Espejos con variedad de quesos

Bocaditos calientes

- Petites brochettes de lomo
- Trocitos de pollo con sésamo,
- Empanaditas de jamón y queso, empanaditas de carne
- Empanaditas pollo, empanaditas de humita
- Allumette de jamón y queso
- Soufflé de queso y ricotta
- Fila de verduras

Islas de cocina a la vista

Richaud de pastas

Opcionales:

- Pernil de ternera flambeado y fileteado a la vista
- Pata de jamón fileteada a la vista
- Mollejitas al verdeo
- Goulash de lomo

Paella de mariscos
Cerdo al champagne
Riñoncitos al vino blanco
Bandejas de salmón
Piezas de Sushi
Bandejas de fiambres surtidos

Plato de entrada

Crêpes de espinaca y ricotta con salsa a los cuatro quesos.
Lasagnas rellenas con jamón, muzzarella y espinaca con salsa rosé
Mousse de queso gruyere y albahaca con blanco de ave fileteado, jamón cocido y cubitos de tomate
Abanico de blanco de ave relleno con ensalada caprese
Vithel thoné o fiambres con ensalada rusa o waldorf

Plato principal

Lomo con salsa de champiñon, pimienta o a la mostaza con papas rusticas (\$60 adicional por persona)
Pechuga de pollo deshuesada con salsa de champiñón, mostaza o al verdeo con papas rusticas
Carré de cerdo con salsa demiglaze, batatitas y zanahorias glaseadas

Postre

Coulis de chocolate blanco, helado de vainilla y salsa de frambuesas
Triángulo de brownie, helado de vainilla, salsa de chocolate y decore con salsa de frutillas
Capelina, helado de americana con salsa de frutos del Bosque/Rocklets

Mesa de dulces

Tarta de frutillas, tarta de duraznos, lemon pie,
Alfajor rogel, tarta de mousse de chocolate,
Selva negra, tarta de manzana,
Chocotorta, tarta de ricotta
Flan casero con crema y dulce de leche,
Cocktail de frutas
Panqueques de dulce de leche,
Helado de dulce de leche granizado y chocolate con almendras,

Bar abierto de café

Opcional

Cascada de chocolate (variedad de frutas fileteadas o peras y marshmallows)

Final de fiesta

Pizza con cerveza, sándwich de lomo o

Desayuno (café con leche con medialunas o chocolate con mini-churros)

Bebidas

Jugos de naranja, pomelo y frutilla

Gaseosas

Whisky, Gin, Vodka, Gancia, Martini

Opcional: Fernet

Almuerzo o cena

Vinos Finca las Moras Malbec y Sauvignon blanc, champgne (Brindis)

Agua mineral con y sin gas, gaseosas, cerveza

Cambio de bebida (opcional)

Bodega Nieto Senetiner \$ adicional por persona

Bodega Trapiche \$ adicional por persona

Bodega Familia Zuccardi \$ adicional por persona

Bodega Luigi Bosca \$ adicional por persona

Champagne (opcional)

Nieto Senetiner Extra Brut \$ adicional por persona

Nieto Senetiner Brut Nature \$ adicional por persona

Trapiche Extra Brut \$ adicional por persona

Santa Julia Extra Brut \$ adicional por persona

Ficha la Linda Extra Brut \$ adicional por persona