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

Golf Club

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 demiglace, 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,

Golf Club

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