Menú Formal

Recepción
Fríos:

Guacamole con totopos
Tortilla a la española con ali oli de albahaca
Camembert con peras al malbec y castañas
Peperonatta y jamón crudo sobre pan de campo
Papa confitada con limón, pulpo, ali oli y pimentón ahumado
Tiradito de salmón con philadelphia, ananá, jengibre y crocante de batata

Calientes

Champignons rellenos de provolone y hierbas
Mollejas ahumadas con puré de zanahorias, coco y miel de caña
Canastitas de puerro y hongos
Bombas de papa, bacon y gruyere
Tradicionales empanadas de carne fritas
Satays de cerdo y lemongrass con salsa agridulce
Croquetas de morcilla en panko, manzana y castañas
Langostinos apanados con curry, cilantro y leche de coco
Rabas con salsa tártara

Islas durante la recepción (una cada 50 personas)

Mesa de quesos y fiambres:

Bondiola de cerdo, lomito ahumado, selección de salamines artesanales picado grueso y picado fino, jamón natural, jamón crudo, carré al romero, queso de cabra, gruyere, brie, camembert, azul y saborizados. Tomatitos confitados, hummus y bagabanoush
Todo acompañado por selección de grisines, bollitos y panes saborizados.

Paisana

Mini provoletitas al orégano – salchicha parrillera – vegetales asados con hierbas mollejitas

crujientes al limón y verdeo – matambrito de cerdo marinado en dijon
Todo acompañado por selección de bollitos, panes saborizados salsa criolla y chimichurri de la casa

Mexicana

Fajitas de pollo y de carne sobre tortillas de harina de trigo acompañados con variedad de salsas (guacamole – mousse de queso y verdeo – chile picante – salsa tabasco – rajas de ají morrón y pico de gallo)

Revueltos

Revuelto de gramajo (papas pai, jamón cocido, parmesano y crema de leche)
Revuelto de panceta, champignons y cebolla de verdeo

Wraps calientes:

Los mozos armarán a gusto del cliente wraps con: ternera ahumada – cerdo braseado - verduras frescas y vegetales grillados.
Pasta de berenjenas - dips de pepino, yoghurt y menta – ajíes picantes – pickles de cebolla morada - mayonesas saborizadas – salsa agridulce

Estación de ensaladas:

Presentadas individuales: César con chicken fingers – espinaca con palta, mango y naranja – rúcula, pera, queso azul y nueces pecan – papines al pimentón con pulpo confitado – ceviche de langostinos con cebolla morada, palta, maíz y ají picantón

Oriental:

Curry de pollo con leche de coco, cilantro y arroz basmati
Chaw fan de cerdo
Salsa de soja – salsa agridulce – salsa picante

Plato principal: (las guarniciones se pueden intercalar según la preferencia del cliente)

Ternera braseada en cocción lenta, salsa de hongos del sur, rosti de papa y puerros a la plancha
Ojo de bife grillado con pesto de tomates secos y rúcula y vegetales asados con hierbas
Cordero braseado en reducción de oporto, puré trufado al tomillo & brotes
Milanesa de ternera / pollo a la napolitana con puré de papas
Bondiola BBQ con papa rosti rellena de verdeo y cheddar y ensalada César

Posta de salmón rosado con limón y alcaparras, papas al natural y espinacas a la crema (adicionar $ 300 por persona)
Veggie: lasagna de berenjenas a la parmesana / risotto de puerros y hongos
Vegano: curry de verduras con cous cous, almendras y oliva

Postre:

Brownie tibio con helado de crema, nueces escarchadas y salsa de dulce de leche
Copa helada le bouquet (helado de americana, brownie triturado, merenguitos, crema chantilly y praliné de frutos secos con salsa de dulce de leche)
Copa frutal (helado de americana con frutillas, merenguitos y frutos rojos)
Streussel de peras con helado de vainilla y almíbar de té de jazmín y miel
Flan de naranja con ganache de chocolate y mix de cítricos
Fondant de chocolate con helado de crema y salsa de maracuyá
Flan de coco y dulce de leche con banana caramelizada
Marquise de chocolate blanco con helado de sabayón y crocante de pistachos

Café y té con petit fours
Mesa dulce:

Torta conmemorativa
Rogel – naked cake - chocotorta - bizcochuelo relleno a elección – red velvet

Tortas y mini cakes:

Marquise de chocolate
Key lime pie
Havanette de chocolate
Cheese cake
Tarta de frutillas con crema
Streussel de manzanas
Torta mousse de maracuyá
Torta de frutos del bosque
Torta mousse de chocolate blanco y frutos rojos
Lemon pie
Crocante de nueces con merengue, crema, frutillas y dulce de leche
Crumble de oreo con mousse de chocolate
Rogel
Chocotorta

Shots y vasitos de vidrio con:

Copa oreo - mini mousses de chocolate con salsa maracuyá - dulce de leche & cognac – mousse de chocolate blanco con pistacchos – frutillas con merenguitos nueces, crema y ddl - suspiro limeño

Panqueques de dulce de leche:

Acompañados con salsa nutella / de chocolate blanco, nueces, pedacitos de brownie, frutillas y bananas cortaditas.

Frutas de estación:
Café y té con petit fours

Bebidas sin alcohol
Coca Cola, Coca Cola Light
Sprite, Sprite Zero
Agua sin gas, agua con gas

Fin de fiesta (uno a elección)

Variedad de pizzas
Muzzarella – napolitana - jamón y provolone - champignons y panceta
Chivito uruguayo
Lomitos con jamón, queso y huevo frito en figazas de manteca
Hamburguesitas caseras
Con queso cheddar, pepinitos y aderezo big mac
Panchos
Con variedad de aderezos y salsa de curry, picante, crema de cebollas, salsa de queso y papas paille
Medialunas tostadas con jamón y queso
Hay opciones para celíacos, vegetarianos y menú infantil