

Menú Finger Food

Precio: \$3.200,00

Finger food fríos

Mix de Quesos sobre cookie silvestre
Cono de ensalada Caesar
Bocado de Queso Brie agridulce
Masa brisée, paté casero y polvo de almendras
Chutney de tomate sobre crocante de maíz
Focaccia mediterránea (Albahaca, mozzarella y tomate cherry)
Taco de mar (Langostinos, salmón, pesca)
Scon de rúcula relleno con mousse de salmón

Finger Food Calientes

Langostinos empanados con alioli de curry
Empanada de goulash
Hamburguesa Casera (con cheddar y BBQ) en pan casero
Bocado de Jamón Crudo Crocante
Fish-cake con salsa de cítricos
Aceituna crocante rellena de queso azul
Empanada rellena de cebolla caramelizada y queso brie
Pincho de queso con salsa pomodoro casera

Estaciones

1. Estación o Isla cada 50 personas para darle color y variedad al evento. Ambientamos las mesas según la opción elegida para que además de rico se vea lindo.

Estación Pampeana

Degustación de quesos argentinos (Dambo, Holanda, Tybo, Sardo, Brie, Pecorino y Queso azul)
Fiambres y embutidos de la provincia de Buenos Aires (Jamón crudo, Bondiola curada, Iomo
ahumado, Salame picado fino, Salame picado grueso, Chorizo colorado)
Pastas caseras para untar (Pasta de Ientejas, Hummus, Pasta de zanahorias ahumada)
Canasta de panes caseros (Bollitos blancos, Saborizados de Orégano, Queso, Cebolla, Bollitos



negros)

Focaccia tostada y saborizada con aceite de ajos asados

Estación Mex & Juana

Tortillas de masa de trigo y tortillas de masa integral calientes
Relleno de Fajitas de Pollo agridulce
Relleno de tacos de carne
Salsa Cheddar
Clásico Guacamole
Canasta con Riquísimos Nachos
Salsa picante mexicana

Estación a las Brasas (presentado en braseros de disco de arado)

Riñón crocante

Chinchulín saborizado con limón exprimido
Bocados de Matambrito de cerdo con mostaza dulce
Chorizos Bombón en rodajas con chimichurri casero
Bocado de ternera
Verduras

Provoletas con orégano, pimentón, ají molido y aceite de oliva

Estación Tradición Argentina

Revuelto de gramajo: Clásico revuelto con queso mozzarella, jamón cocido, arvejas y lluvia de papas pay Empanadas capresse

Estación Fresca & Natural

De la granja: Mix de verdes, Pollo salteado en miel y soja, choclo, tomates cherry, champignones, queso brie. Acompañado con vinagreta de limón

Ensalada Mediterránea: Fideos tirabuzón, aceitunas negras, jamón crudo, tomates desecados, queso mozzarella. Acompañado por aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta

Griega: Mix verdes, queso tybo, berenjena, tomate cherry, pepinos agridulces, mix aceitunas.

Acompañado con aderezo de aceto, oliva, miel y pimienta

Limonada exprimida, hojas de menta y jengibre rallado



Jugo de pomelo con rodajas de naranja

Estación La Crepería

Crepe de ricota y espinaca con crema de vegetales. Crepe de jamón y nuez con tomate y albahaca.

Principal en Cazuela Casera

Pulledpork - "Bondiola Braseada con BBQ sobre batatas crocantes"

Pollo glaseado - "Pollo cocido en salsa agridulce al oporto sobre calabazas asadas"

Goulash - "Clásico ragout húngaro de ternera sobre papas crocantes"

Humita - "Clásica cazuela norteña de choclo, calabaza y queso fresco con maíz crocante"

Postre

Torta húmeda de chocolate con helado de crema, coulis de mor sobre tierra de cacao
Frutas asadas sobre sopa de vainilla bañado con crumble de cacao.

Cheesecake con salsa de arándanos y granola casera

Carrot cake sobre crema de naranja y praliné de frutos secos

Bebidas

Mesa de Bebidas Frías dispuestas durante todo el evento

Gaseosas comunes y light (línea Coca-Cola)

Jugo de Naranja Citric

Agua con y sin gas

Isla de Café

Servicio de cafetería Infusiones Orgánicas Oasis (Té rojo, Té verde, Té frutos rojos, Te frutos amarillos y cítricos, Té tilo, Té de boldo, Té común) Variedad de Bocaditos Dulces: Mini biscotti, Cookies de limón, Corazoncitos de nuez

Mesa dulce

Variedad de tortas:

Lemon pie
Torta brownie con merengue



Torta Cheesecake maracuyá

Bocados

Bocados de chocotorta

Bocado de banana y nuez con dulce de leche
Bocado carrot cake decorado con crema cítrica

Alfajorcitos de nuez caseros rellenos de dulce de leche

Alfajorcitos de maicena rellenos

Mini rogel

Cookies caseras

Pinchos de fruta (Kiwi, frutillas, banana, uvas)

Helados individuales: Banana Split, Frambuesa, DDL granizado, Mousse chocolate, Tramontana Panqueques calientes rellenos con dulce de leche Bowls de Merenguitos, crema y Salsas de chocolate y dulce de leche para helado y panqueques

Fin de fiesta

Variedad de pizzas: Mozzarella, Rúcula, Cebolla caramelizada, Capresse.

Menú Especial

Vegetariano: Lasagna vegetariana Celíacos: Platos apto TACC

Vegano: Ensalada vegana (mix de vegetales) Infantil: Chicken fingers con papas cuña

