



Cena formal

Precio: \$630,00

Recepción

Bocados fríos

Arrollado de atún y pimientos

Arrollado tipo primavera

Brusqueta de escabeche de vegetales

Mini sándwiches tipo de miga

Jamón y queso

Jamón y huevo

Queso y tomate

Bocados calientes

Empanaditas de carne

Empanaditas de jamón y queso

Quiche de humita

Boios de espinaca

Pinchos de pollo crispy con salsa teriyaki

Albondiguitas de carne

Pizetas de tomate y muzarella

Pizetas de cebolla y muzarella

Entrada

Crepes de jamón, mozzarella y ricota con salsa rosa

Plato principal

(Uno a elección)

Pechuga de pollo – Guarnición: Flan de calabaza con caramelo de aceto y arroz pilaf – Salsa: Crema

Salónica Recepciones

de verdeo

Medallón de peceto – Guarnición: Vegetales salteados al wok y papas a la crema – Salsa:

Reducción de vino Malbec

Menú infantil

(Uno a elección)

Entrada: Crepes de jamón, ricota y muzarella con salsa rosa

1. Principal: Milanesas de ternera con puré de papas

Entrada: Pizeta (individual) de tomate y muzarella

1. Principal: Ñoquis de papa con salsa de tomate

Torta alegórica

Bizcochuelo de chocolate/vainilla, relleno a elección. (Torta de hasta 3 Kg.). Cubierta de merengue italiano.
Decoración con flores naturales.

Mesa dulce

(Uno a elección cada 12 personas)

Flan tipo casero

Panqueques de dulce de leche (Se presentan en rechaud)

Ensalada de frutas

Lemon Pie

Cheesecake de cítricos con frutos rojos

Cheesecake de chocolate

Tarta frutal

Crumble de manzana

Brownie con dulce de leche y merengue italiano

Selva Negra

Chocotorta

Tiramisú

Torta de coco con dulce de leche

Rogel

Torta de ricota con dulce de leche

Pasta frola de membrillo o batata

Servicio de cafetería