



Plato Principal Adultos Le

Frere Catering | Constantino

Eventos

Tournedo de pollo:

Con suave crema de verdeo, papas rosty y cramble de espinacas.

Con salsa demi-glaze al champiñón, milhojas de papas a la crema y cramble de vegetales.

A las tres mostazas sobre cremoso de batatas.

A la crema sobre puré rustico de papas (rúcula, panceta y olivas negras)

Tournedo de pollo relleno:

Con tomate seco, jamón, queso e hierbas con papas rústicas y soufflé de vegetales.

De espinaca y gruyere con salsa crema, papas rosty y vegetales de estación en torre.

Con tomate seco, jamón, queso y hierbas con reducción de chardonnay y limón acompañado de láminas de papas al curry y salteados de hongos, pimientos y cebolla morada.

De queso cheddar, panceta y cebolla caramelizada con salsa cheddar acompañado de milhojas de papas y vegetales de estación en torre.

Con jamón y mozzarella a la mostaza sobre cremoso de batatas.

Con jamón y mozzarella a la crema sobre cremoso de papa.

De chorizo de campo, espinaca, cebolla morada y tandori, con reducción de crema y ciboulette acompañadas de papas rotas.

Sugerencias del chef

Tournedo de lomo a las finas hierbas, milhojas de papas a la crema y cramble bicolor.

Tournedo de lomo con salsa demi-glaze al champiñón, zócalo de papas rosty y torre de verduras grillé.

Tournedo de lomo en reducción de vino malbec, papas rústicas perfumadas y cramble de espinacas.

Tournedo de lomo en suave crema a las tres mostazas, papas cubée y risotto de vegetales.

Tournedo de lomo en reducción de vino malbec, mil hojas de papas a la crema y torre de vegetales
grillados

Ternera en larga cocción con reducción de vino malbec o en su jugo acompañada de papas rusticas
y vegetales de estación en torre.

Ternera en larga cocción a la crema, sobre puré rustico de papas (rúcula, panceta y olivas negras).