



## Menú Social

Precio: \$55.000,00

### Cóctel de recepción

#### Bocaditos fríos

Bruschettas con oliva, jamón crudo, y rúcula  
Crostini con salmón ahumado, queso crema y alcaparras  
Mini bruschettas con queso brie y tomatitos confitados  
Tostaditas con alioli, paté y almendra  
Pinchos capresse, con oliva y pimienta negra  
Sandwiches de miga surtidos  
Variedad de sandwichitos en pancitos saborizados  
Canapés: jamón crudo, palmitos, pavita, camarones, nuez, almendra

#### Bocaditos calientes

Brochetitas de lomo - knisches de papa y cebolla  
Strudel de queso y cebolla - pulpetines de carne  
Bruschettas mediterráneas - variedad de empanaditas  
Tortillitas a la española - triangulitos de espinaca y parmesano

### Buffet de recepción

Tenedor libre, servido en platos y cazuelas.

#### Islas frías artesanalmente decoradas

Degustación de quesos - carré de cerdo glaseado  
Jamón crudo - vitel thoné con alcaparras  
Jamón glaseado - frutos secos  
Lomito ahumado - pionono de palmitos  
Fiambres de campo - ensaladas del chef  
Pavita fileteada - panes artesanales, tostadas, grisines

# Eventos del Sur

---

## Isla de frutos de mar opcional

Salmón ahumado - langostinos perfumados al limón  
Pulpo con oliva y pimentón - camarones con apio y palmitos  
Sushi rolls - sorbet de limón al champagne

## Islas calientes

Servidos en cazuelas desde calentadores: ñoquis al fileto – chop suey

## Pernil de cerdo

Fileteado a la vista, en sándwiches con sus salsas y aderezos

## Primer plato

Opciones calientes (1 a elección)

Crepe o involtini verde de espinaca y blanco de gruyere, con salsa de tomate y albahaca  
Crepe o involtini rosa de pavita y blanco de champignons, con salsa ciboulette  
Crepes de jamón y queso con salsa fileto  
Lasagna de jamón, pollo, queso y verdura, con salsa mixta

Opciones frías (1 a elección)

Jamón crudo, muzzarella fresca, vegetales grillados sobre hojas verdes, y vinagreta clásica  
Hojas verdes, croutons, pollo, panceta crocante, aderezo César, y escamas de parmesano  
Moldeado de dos salmones sobre hojas de rúcula, con salsa de cítricos

Opciones para los menores (1 a elección)

Crepes de jamón y queso  
Ravioles de ricota  
Ñoquis de papa

Salsas a elección: fileto – rosa - blanca

## Plato principal

Opciones con pollo (1 a elección)

Relleno con vegetales, crema, verdeo, y panceta crocante, salsa de verdeo, papas rústicas con oliva y tomillo, y vegetales asados

# Eventos del Sur

---

Relleno con crema, champignons, y jamón crocante, salsa de champignons, mil hojas de papa a la crema, y juliana de zanahorias

Relleno con mousse de espinaca y provolone, salsa al curry, tortillita de papa y cebolla, y tomates secos

Relleno con juliana de puerros y parmesano, salsa de puerros, papas rosti, y tomates grillados

Opciones con medallón de lomo (1 a elección)

Con panceta ahumada crocante, salsa reducción de malbec, papas con sésamo, y brochette de vegetales

Gratinado con parmesano y champignons, salsa de finas hierbas, papas rosti, y tomates confitados

Con cebollas caramelizadas, salsa de hongos secos, y arroz al azafrán sobre hojas de rúcula

A la pimienta, con papas a la crema

Opciones para los menores (1 a elección)

Suprema de pollo con papas fritas

Hamburguesas con papas chips

Muzzarella a la milanesa con salsa fileto

## Postre

Opciones (1 a elección)

Biscuit húmedo de chocolate con helado, y salsa de frutos rojos

Crumble tibio de manzana con helado, y salsa de caramelo

Marquise de chocolate semiamargo, helado, y salsa de frutilla

Brownie con dulce de leche, helado, y salsa de frutilla

## Buffet de dulces

Degustación de postres, tortas, mini cakes, frutas, y helados

Torta de mousse de chocolate - brownie con dulce de leche y merengue

Cheese cake con salsa de frutilla - lemon pie

Postre tiramisú - tartas frutales

Postre rogel - flan artesanal

Chocotorta - selección de trufas

Crumble de manzana - isla de panqueques servidos desde rechaud

Frutas frescas fileteadas - isla de helados: chocolate, crema y frutilla

\* Salsas: chocolate - frutilla

\* Guarniciones: dulce de leche - crema chantilly

## **Servicio de café y variedades de té**

### **Final de fiesta (1 a elección)**

Buffet de pizzas, creaciones del chef - chocolate con churros

Sandwichitos de lomo - café con leche con medialunas

### **Bebidas incluidas**

- Open bar durante la recepción: agua con y sin gas, jugo de naranja, coca cola, coca cola light, Sprite, cerveza, campari, fernet branca, gancia, destornillador, daiquiri de frutilla. Vinos trapiche alaris malbec y sauvignon blanc

- Para la cena: agua con y sin gas, jugo de naranja, coca cola, coca cola light, sprite, cerveza. Vinos trapiche alaris malbec y sauvignon blanc

- Open bar durante la mesa dulce: agua con y sin gas, coca cola, coca cola light, sprite, daiquiri

- Para el brindis: copa de champagne, y copa de sidra para los menores en las fiestas de 15

- Para el final de fiesta: cerveza, jugo de naranja, y gaseosas.