



Presupuesto carnes completo 2019

Precio: \$1.699,00

Bebidas en recepción:

Gaseosas (línea Coca Cola)
Agua mineral con y sin gas
Clericot de frutas naturales
Jugo de frutas
Copa de vino Los Árboles
Cerveza Heineken

Bebidas en la mesa:

Aguas con y sin gas
Gaseosas (línea Coca Cola)
Vinos Los Árboles Malbec, Cabernet, Chardonnay
Cerveza Heineken

Pases:

Empanadas de carne (horno de barro)
Empanadas de jamón y queso (souflé)
Pañuelos de cebolla y queso
Carre de cerdo a la mostaza en figacitas de manteca
Mini Pizzas
Cazuelas de ñoquis
Albondiguitas de carne con salsa de tomate al natural

Mesa fría:

Vitel toné
Pata de jamón crudo lonjeado
Berenjenas en escabeche

La Escondida Eventos

Tablas de fiambres: matambre (casero), salame, jamón crudo, panceta y bondiola
Tablas de quesos artesanales (roquefort, muzarella y pate-gras)
Ensaladas de waldorf, rusa, criolla, babaria, choclo y panceta, mediterránea y arroz con atún
Cazuelas de caseritos rellenos con salsa de crema al verdeo

Plato principal:

Chorizos y morcillas
Pollo al horno de barro
Vacío al horno de barro
Asado al asador
Pechito de cerdo al asador
Papas y batatas al horno de barro
Ensalada (tomate, lechuga, cebolla y finas láminas de repollo colorado)

Postre:

Mousse de frutilla y chocolate con coulis de frutos rojos

Brindis y corte de torta motivo:

Corte de torta motivo
Copa de champagne Novecento

Mesa dulce:

Tarta de frutilla
Tarta de manzana
Lemon pie
Rogel
Tiramisú
Mouse de chocolate
Ensalada de frutas con helado de crema
Flan y budín de pan caseros
Crema y dulce de leche
Equipos de mate con pastelitos
Café
Té