



Finger food

Precio: \$10.000,00

Recepción

Mix de brusquetas & tostinis (Palmitos & jamón - salmón ahumado - jamón crudo & rúcula - Crema de roquefort - kani kama & alcaparras)
Pancitos artesanales con sésamo de pollo, rúcula & parmesano
Pinchos de tomate cherry, muzzarella & pesto de albahaca
Amapolas artesanales de peceto & cebollas moradas
Pinchos de palmitos envueltos en jamón con salsa golf
Mini tortillitas de papa a la española
Empanaditas (Carne - jamón & queso - pollo & verdeo)
Bollitos de espinaca & parmesano
Pinchos de pollo crispy & barbacoa
Mini canastas de humita
Fatay de carne
Quesadillas de muzzarella, panceta & verdeo

Islas en recepción – (3 islas a elección cada 100 personas)

Campestre - Variedad de quesos, fiambres & embutidos seleccionados, pavita fileteada, patés caseros, terrinas de vegetales & tricolor, variedad en shots & frascos (Guacamole - vittel toné - manzana, apio & kani kama - cesar salad - del cheff), Brusquetas de berenjenas al escabeche – jamón crudo & tomate confit, acompañados de panes de campo & grisines
Mexicana - Tacos de carne o pollo elaborados a la vista por el cheff, nachos, lechuga, tomate concasse, salsas criolla – guacamole – picante – crema agria - cheddar
Italiana -Capelletis de 4 quesos - ñoquis bicolores - ravioles – penne rigatte, rosa – crema de hierbas – fileto – albahaca – crema verdeo
Criolla -Pernil de cerdo fileteado a la vista & servido en figacitas de manteca, acompañado con lechuga, tomate & cebollas, salsas criolla - chimichurri – mayonesa - mostaza
Oriental - Chao mien de pollo o lomo (fideos salteados al wok con lomo o pollo & vegetales), chao fan de pollo o lomo (arroz salteado al wok con pollo o lomo & vegetales)

La Provvista Catering

Americana -Mini hamburguesas caseras (lechuga, tomate, cebollas asadas & aderezos varios), papás rústicas con queso cheddar & verdeo

Sushi - Variedad de sashimi – niguri – rolls – maki, acompañados con salsa de soja & wasabi, (se adiciona \$150. -)

De mar - Salmón ahumado - langostinos, ostras - camarones – vieiras, ensaladitas de mar en shots - dips de verduras & aderezos varios, (se adiciona \$375. -)

Plato principal servido en cazuelas

Fricasé de ave al verdeo con verdura salteada - fricasé de ave al puerro con arroz azafranado

Fricasé de ave a la crema de hierbas con papas doré - lomitos en fondo de mostaza con papas rústicas

Lomitos en fondo de hierbas con arroz pilaf - bondiola en salsa de miel con verdura salteada

Bondiola en salsa de cerveza con papas rústicas

Plato principal juvenil

Pollo crispy - ñoquis de papa - hamburguesa completa

Guarnición: Papas noicettes - papas a la crema – papas rústicas

Postre - (Elegir una opción)

Copa helada de americana con salsa de frutos rojos & merengue triturado

Copa con trocitos de brownie, helado de americana, salsa frutos del bosque & merengue

Copa chocotorta salsa de chocolate & merenguitos

Copa tiramisú con canela & crema

Torta alegorica - 1 módulo - varios modelos a elección, incluye bouquet de flores naturales

Mesa dulce – (Presentada en mini porciones & shots – todo incluido)

Lemon pie - brownie con dulce de leche & merengue - rogelitos criollos - mini tartas frutales - flanes caseros con dulce de leche - arrollados con dulce de leche & mousse de chocolate - panqueques de dulce de leche con salsa de chocolate - espejo de frutas fileteadas de estación o ensalada de frutas - cake de mousse de chocolate - cup cake (Naranja – banana – chocolate) - Cake de mousse de frutillas - shots oreo - shots de mousse de frutillas & chocolate - chocotorta - tiramisú - shot de frutas, crema & merenguitos - cheesecake de frutos rojos – dulce de leche -

Servicio de café

Final de fiesta

Pizzetas individuales de varios gustos - café con leche con medialunas de manteca - jugos frutales con

tostados mixtos

Bebidas - Agua mineral con y sin gas - jugos de naranja y pomelo - gaseosas de primera marca (común – zero – lima limón)