



Menú 4

Precio: \$630,00

Menú opción IV

Recepción

nachos con guacamole.

brochetas: napolitanas – capresse – salomón ahumado – cebolla y queso.

chupetín de pollo y panceta.

canapés: pollo – queso crema y ciboulet - roquefort y nuez – mousse de jamón – terrina tricolor

Barra de sushi

hosomaki – uramaki – futomaki – sashimi – niguri – temaki sushi – wasabi – soja – jengibre – nabo
– fideos de arroz- arrolladitos primavera.

Isla mexicana

Tacos y fajitas (pollo – cerdo – lomo – maíz – tomate – ananá- dátiles – morrón rojo, amarillo, verde
– chile – porotos negros y m anteca – huevos.)

Isla informal

Variedad de empanadas (criollas, pollo, jamón y queso, cebolla y queso, roquefort, atún, verdura,
humita, napolitana, capresse.

Variedad de pizzas (muzzarella – napolitana – jamón y morrones – margarita – roquefort –
primavera – fugasseta.- pizzas rellenas)

Isla italiana

Variedad de pastas caseras rellenas y secas con sus diferentes salsas (ravioles – sorrentinos- fettuccines –
ñoquis)

Postres (uno a elección)

helado con frutos rojos

copa mousse de chocolate y crema

Catering-Event

brownie de chocolate con crema helada americana
capelina con helado y salsa a elección

Mesa dulce (10 tortas cada 100 invitados)

torta mousse de chocolate – lemon pie – rogel – isla flotante – torta brownie – tarta de frutillas con crema – tarta frutal – torta bombón – cheese cake – tiramisu - tarta de ricota – pasta frola- tarta coco – tarta de manzana – mil hojas – rogel – tarta de frutos secos – tarta de frutos rojos – maracuya – tarta de naranja. Profiteroles.
ensalada de frutas – pinchos de frutas – flan casero.

Final de fiesta (una a elección)

churros con chocolatada
café con leche y medialunas
pizza

Bebidas (libre)

Gaseosas línea coca cola – agua- agua saborizada

Costo menú mayores: \$630.- (factura c)

Costo menú menores (3 a 10 años): \$315.- (factura c)

Adicionales

Bebida con alcohol / barra de tragos/ torta alusiva