



## Menú 1

Precio: \$600,00

### Menú opción I

#### Recepción

Mesa de fiambres: degustación de quesos - panes artesanales - dips untables - lomito – jamón crudo – jamón cocido – salamines – pavita.

#### Bandejeo

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 .  
variedad de chupitos

#### Tapeo informal

bastoncitos de muzzarella

variedad de pizzas

cazuelitas de: - pollo, verduras crema y mostaza

lomo, brotes de soja, verduras en juliana, salsa de soja

cerdo, jengibre, brotes de alfalfa, verduras

#### Postres (uno a elección)

helado con frutos rojos

copa mousse de chocolate y crema

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 – tiramisú - tarta de ricota – pasta frola- tarta coco – tarta de manzana – mil hojas – rogel – tarta de frutos secos – tarta de frutos rojos –

# Catering-Event

---

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)**

Gaseosa línea coca cola – agua – agua saborizas

**Costo menú mayores: \$600.- (factura c)**

**Costo menú menores (3 a 10 años): \$300.- (factura c)**

## **Adicionales**

Bebida con alcohol / barra de tragos/ torta alusiva