



Presupuesto: ASADO

RECEPCIÓN

ENTREMESES FRÍOS

Focaccia de jamón crudo y tomate.

Sándwiches de miga triples surtidos

Sacramento de pollo y aderezo de queso crema y verdeo

MESA DE BOCADOS Y TABLAS DE FIAMBRES

Pinchos capresse

Canapé de miga con jamón.

Tarteletas de crema, queso y jamón cocido.

Hojaldre de queso azul

Crostini de Jamón crudo y tomate confitado.

-*Tablas de quesos clásicos:* Fontina, Sardo, Mar del Plata, Cheddar, Roquefort.

-*Tablas de fiambre:* Jamón cocido, Lomito ahumado, Salamines, Longaniza.

-*Conservas:* Escabeche de berenjenas y pollo.

-*Panificados:* Panes de campo. Panes saborizados. Talitas y grisines.

ENTREMESES CALIENTES

Bastones de queso rebozado

Empanadas de pollo a la crema

Supremitas villeroy

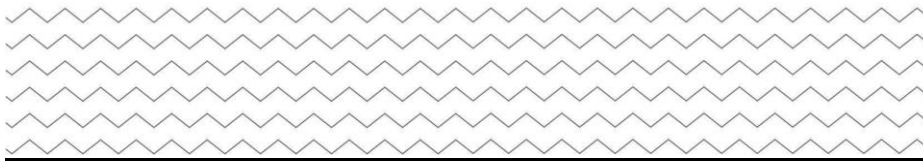
Paquetitos de espinaca y queso.

PLATO DE ENTRADA

Empanadas de carne

Morcilla

Chorizo



PLATO PRINCIPAL

Asado de tira

Vacío de primera calidad

Pollo con aderezo parrillero

Bondiola

ENSALADAS

Ensalada rusa

Rúcula y parmesano

Zanahoria y huevo

Capresse

Ensalada mixta

Papas al ajillo

CONSERVAS

Chimichurri

Salsa criolla

Panes típicos

Consultar por menú celíaco y vegetariano.

POSTRE

Brownie con helado de crema americana y salsa de frutos rojos.

MESA DULCE

Tarta frutal

Chocotorta

Mini Rogel

Lemon pie

Brownie con dulce de leche y merengue

Tiramisú

Torta oreo

Lingote devil's cake

Red velvet



Cheesecake de maracuyá

Mousse de chocolate y crocante de coco

Semifrío de Frutos del Bosque

Brochette de frutas

TORRES HELADAS

Helado de frutilla y chocolate con salsas y complementos.

FIN DE FIESTA

Variedad de pizzas caseras

Café y bocados dulces.

NUESTRO SERVICIO INCLUYE

Personal: Maitre, mozo, cocinero y ayudante

Mantelería color a elección (no incluye cubre sillas)

Vajilla completa de 1er nivel

Hielo durante todo el servicio

-Fuera del radio de la plata se cobrará: flete por km (ida y vuelta), extra de personal, traslado de personal.