

Presupuesto LUNCH

RECEPCIÓN

ENTREMESES FRÍOS

Bollitos de salvado con crudo y rúcula
Sacramentos de pollo con aderezo de queso crema y verdeo
Sándwiches de miga triples surtidos
Sándwiches de miga triples de jamón y queso

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.

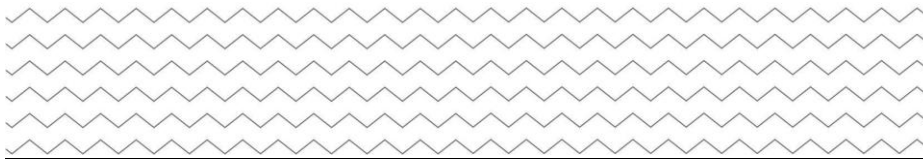
- Tablas de quesos clásicos:* Fontina, Sardo, Mar del Plata, Cheddar, Roquefort.
- Tablas de fiambre:* Jamón cocido, Lomito ahumado, Salamines, Longaniza.
- Conservas:* Escabeche de berenjenas y pollo.
- Panificados:* Panes de campo. Panes saborizados. Talitas y grisines.

ENTREMESES CALIENTES

Empanadas de carne
Empanadas de jamón y queso
Bastones de queso rebozado
Supremitas de ave rebozadas
Paquetitos de espinaca y queso.

PRINCIPAL CAZUELAS (elegir 2 opciones)

Cazuela de ave al verdeo con papas rústicas
Cazuela goulash con arroz
Cazuela de cerdo con vegetales y batatas fritas.



PLATO ADOLESCENTES (opcional)

Hamburguesa con cheddar, bacon y papas bastón.

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

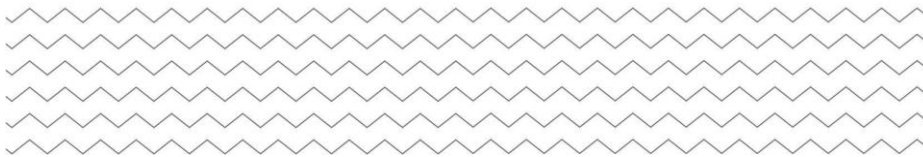
Helado de frutilla y chocolate con salsas y complementos.

FIN DE FIESTA

Variedad de pizzas caseras

Café y bocados dulces.

Consultar por menú celíaco y vegetariano.



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.