



Nombre:
Teléfono:
Mail:
Fecha del evento:
Horario del evento:
Domicilio:
Cantidad de invitados:

1.0 MENU INFORMAL

1.1 Fríos (finger food)

- Ensalada de pulpo con zucchini, papa y perejil fresco
- Roll de pollo relleno de lechuga, queso brie y reducción de aceto
- Ceviche de lenguado con maíz cancha asado
- Manzanas crocantes con pollo al curry
- Peritas crocantes con paté
- Pinchos capresse de boconccinos con tomates asados
- * Centolla (Adicional)

1.2 Calientes (finger food)

- Mini Albondigas de pollo al curry con emulsión de pimientos
- Sopa de calabaza y pera
- Pizza de mozzarella y queso crema con papas confitada al romero
- Tarteletas de masa filo, queso brie, rúcula y mermelada de cebolla
- Fritata de zucchini y espinaca con salmón ahumado
- Mini lomititos con mostaza de dijón
- Langostinos

1.3 Plato principal (elegir hasta 2 opciones)

- * Bondiola de cerdo laqueada, puré de batatas, rúcula, chutney y reducción de aceto (Especial)
- * Langostinos al curry con leche de coco, hierbas (eneldo, cilantro y ciboulette) y cous cous con verduras (Especial)
- * Papillote de Salmón rosado con hinojos grillados y puré verde de arvejas (Especial)
- * Salmón rosado dorado con mini risotto verde (Especial)
- * Estrachetti de lomo con mix de semillas (Especial)
- Crepes de pollo, puerro y almendras con salsa de hongos o crema
- Rótolo de espinacas, hongos, ricota y parmesano gratinado (pasta)
- * Risotto crocante a la plancha con salmón ahumado, cherrys asados y rúcula con salsa verde (Especial)
- * Salteado de cordero al vino tinto en cocción lenta con puré de papas o cous cous con verduras (Especial)



- Risotto de hongos, con variedad de hongos frescos y secos
- Risotto verde con espinaca, menta, albahaca y parmesano
- Ñoquis de calabaza con manteca de tomillo y tomates confitados
- Ñoquis de espinaca con crema de hongos y parmesano
- Lasaña de verduras
- Goulash con spaetzle
- Salteado de pollo con ensalada fresca de tomates cherry, rúcula y papas crocantes
- Pollo suavemente estofado con salsa de soja y jengibre con cous cous con verduras
- Ensalada de rúcula, jamón crudo, boconccinos, escamas de parmesano, almendras, tomates secos y vinagreta
- * Salteado de lomo con ensalada fresca de tomates cherry, rúcula y papas crocantes (Especial)
- * Salmón dorado con gratén de papas y gremolata (Especial)
- * Salmón con crema de espinacas y papas crocantes (Especial)
- * Risotto de langostinos con ensalada de tomates confitados (Especial)

1.4 Postres (finger food)

- Crocante de coco con mousse de maracuya y frutos rojos
- Tableton de dulce de leche
- Mousse de chocolate
- Flan de dulce de leche
- Pinchos de frutas de estación con almíbar de menta
- Chessecake de dulce de leche
- Trufas de chocolate
- Crème brûlée
- Húmeda de chocolate

Café y Petit Fours

2.0 LISTA DE PRECIOS (con IVA).

- 2.1 Precio por persona solo finger food sin plato caliente \$
- 2.2 Precio por persona con plato caliente \$
- 2.3 Precio por persona con plato caliente, eligiendo * **Especiales** \$
- 2.4 * **Adicionales** se le suma \$ por persona a cualquier opción

Presupuesto válido por 15 días

(FAVOR DE LEER LAS CONDICIONES GENERALES)



3.0 INCLUYE

Menú contratado

Personal de cocina y Personal de salón

Bebida sin alcohol y Hielo

Vajilla (no incluye mesas, ni sillas ni mantelería)

Traslado: servicio tercerizado, se cotizara aparte una vez confirmado el evento.