

I MENÚ COCKTAIL I

RECEPCIÓN

Bocaditos Calientes y Fríos
Réchauds en estación
Islas (opcional)

Bocaditos (10 a elección)

Langostinos cocidos y pelados, servidos en cucharitas chinas
Bohíos de espinaca
Papas oca con queso cheddar
Portobellos rellenos de gambas y jamón
Papas rösti con morcilla vasca
Barquitas con huevas de salmón
Mini roll de berenjena, tomates secos y pimientos
Quiche Lorraine de panceta
Huevos rellenos (de yema, queso criollo, mostaza y mayonesa)
Bruschettas de brie y tomates secos
Envueltillos de puerro
Pinchos de pollo
Pinchos de lomo y pimientos
Triangulitos de ricota y nuez

Estaciones en réchaud (1 a elección)

Penne rigati con jamón crudo y rúcula
Lomo strogonoff con Spätzle
Fricassée de ave con crocante de papas
Pata de cerdo trinchada

Islas (opcional mínimo 2)

Gaucha (variedad de quesos y fiambres artesanales con panes saborizados, de campo, grisines y tostones)
Mediterránea (almejas, chipirones rellenos, centolla en tostines, pulpo en cazuela, langostinos, camarones salteados en manteca) presentados en bandejas y cazuelas
Mexicana (quesadillas, chilitos exóticos rellenos, entomatado de cordero, war de pollo panko)
Sushi (rolls, makis, sashimi y nigiri)
Pizzas (jamón y muzzarella, cuatro quesos, caprese, margarita)
Buffet de ensaladas (espinaca, escamas de queso y champignon; gajos de naranja y cebolla; cubos de papa con orégano y oliva; choclo en grano, rúcula y tiritas de pollo; Caesar; Waldorf; y variedad de hojas verdes y brotes)



POSTRE (1 a elección)

Pavlova con frutillas maceradas y crema
Volcán de dulce de leche con corazón de bananas
Hojaldre de crema de manzanas y frutos rojos
Brownie de chocolate blanco con helado de frutilla

CAFÉ CON PETIT FOURS

Bebidas (durante todo el evento)

Agua mineral con y sin gas
Jugos pasteurizados de naranja y pomelo
Gaseosas regular y light (línea Coca-Cola)
Vino Malbec y Chardonnay Bodegas del Fin del Mundo

Otras opciones

Champagne

Chandon Extra Brut

Durante la recepción o

Todo el evento

Alamos Extra Brut, bodega Catena Zapata

Vinos

Alamos Chardonnay, Cabernet, Malbec, bodega Catena Zapata

Finca La Linda Malbec, Syrah, Tempranillo, Viognier, bodega Luigi Bosca

DV Catena Zapata Chardonnay, Cabernet Sauvignon-Malbec

Cerveza

Quilmes durante todo el evento

BARRA PREMIUM

MESA DULCE
(1 elección cada 10 personas)

Chesse cake

Royal (torta fría de naranjas)

Tiramisù original

Pasión de chocolate (mitad chocolate blanco y mitad chocolate negro)

Mousse de frutillas en vasitos toc-toc

Mousse de maracuyá en vasitos toc-toc

Mousse de chocolate en vasitos toc-toc

Alaska (brownie con dulce de leche y merengue)

Bomba de chocolate (torta húmeda de chocolate)

Lemon Pie

Torta de frutillas (masa brisé con pastelera y frutas fileteadas)

Ensalada de frutas

Crêpes de dulce de leche

Mini rogel

Torta de manzanas y canela

Abate (bizcocho de chocolate, crocante, peras en almíbar y bavaroise de pera)

Torta celebración
(consultar precios y variedades)
(a elección)

FIN DE FIESTA

Pernil de ternera

Pizza (jamón y muzzarella, margarita, caprese)

Churros con chocolate

Medialunas y café con leche

SOUVENIR PARA LLEVAR

Cupcakes o almendras con chocolate



Nuestro servicio incluye

Degustación previa del menú para cuatro personas

Una habitación doble de cortesía, desde las 12:00 horas hasta las 18:00 horas del día siguiente, con desayuno en la habitación, flores, champagne y cesta de frutas (+ de 120 invitados)

Tres cocheras sin cargo

Staff: Chef y auxiliares de cocina, Maitre, Camareros y personal de limpieza

Guardarropas

Seguridad

Vajilla, Cristalería y Mantelería

Aire Acondicionado

Conexión WiFi

Grupo Electrónico

Adicionales

Sonido e Iluminación

Ambientación

Foto y Video

Shows

Cotillón

Barra Premium

La presente cotización tiene una validez de 15 días y NO IMPLICA RESERVA DE LA FECHA, debiendo confirmarse la reserva por escrito y mediante una señal del 30%.

El saldo deberá ser abonado 15 días antes del evento.

Las tarifas mencionadas no incluyen IVA (21%).

Los impuestos musicales de SADAIC y AADICAPIF son a cargo del cliente.

El importe abonado en concepto de señal, será retenido en caso de cancelación.