

I MENÚ JOVEN I

FINGER FOOD

Pizzetas de varios sabores

Mini hamburguesas (con queso y tomate)

Mini lomitos con aderezos

Empanaditas de jamón y queso

Conos de papas fritas

Salchichitas envueltas en masa

Mini chorizos en pan fonda

Tacos mejicanos de carne y pollo

Entrada (1 a elección)

Dúo de quesos con papas rejilla

Crêpes de ricota y espinaca en su salsa

Patitas de pollo con sésamo y batatitas fritas

Plato Principal (1 a elección)

Milanesa de peceto con papas noisette

Suprema de pollo con puré de papas y batatas con salsa de puerro

Sorrentinos de jamón y queso con salsa rosa

Cazuela de fricassée de pollo (pollo, morrón, cebolla, zucchini y batatas en cubos)

Cazuela de tiritas de lomo MED (tiritas de lomo saltadas con verdeo, tomates secos y frescos, albahaca, alcaparras cubiertas con rúcula y guarnición de risotto milanés)

Cazuela de ravioles de ricota y parmesano con salsa rosa

Postre (1 a elección)

Brownie con helado de crema americana, salsa de frutos rojos o chocolate, y praliné

Strudel de manzanas con helado y crema con canela

Volcán de dulce de leche con centro de banana

Mousse de chocolate con guindas

Canastita de merengue con frutas

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 CELEBRACION
(a elección)

BRINDIS CON GASEOSAS

FINAL DE FIESTA
(1 a elección)

Pata de res con aderezos e ingredientes para armar sandwichs a la vista de los clientes (para más de 150 invitados)

Pata de cerdo

Mega lomito con lechuga, tomate y queso

Pizzas de varios sabores

Desayuno: café con leche y medialunas calientes

Churros con chocolate

Superpanchos con crocante de papa

BEBIDAS

Agua mineral con y sin gas

Gaseosas línea Coca-Cola

Opcionales

BARRA DE JUGOS

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



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.

Bartolomé Mitre 1265 - C1036AAW - Buenos Aires, Argentina
Tel./Fax: (54-11) 4372-5444 - eventos@tribecahoteles.com