



3 opciones: Bocados, Plato o Parrilla

Precio: 580,00\$

Menú 1 (bocados – 30 por persona)

Entrada de fiambres y quesos

Se presentan dos tablas por mesa con variedad de fiambres, jamón artesanal, jamón cocido, bondiola, lomito ahumado, salame milán y selección de quesos varios. Acompañados con pancitos.

Bocados fríos

Sándwiches de jamón-sándwiches de queso

Sándwiches surtidos-sándwiches de pan de nuez con lomito

Sándwiches de pan marmolado y jamón

Jesuitas rellenas con queso dambo y jamón

Saladitos. Variedades: pinchos de ananá queso y cereza, pinchos de queso y aceitunas, palmitas con almendras y apio, bombas con crema de atún, bocaditos de pionono primavera, rolls de hojaldre panceta y queso, rule de ananá, canastitas con crema verde)

Canastitas con queso philadelphia y chauni

Empanaditas hojaldradas de jamón y queso

Bocados calientes

Villeroy de pollo

Croquetitas con jamón y queso

Calentitos degustar

Arrolladitos primavera con salsa de soja

Bastoncitos de provolone

Empanadas criollas (carne)

Empanadas de humita

Brochettes de lomo

Para los invitados jóvenes y niños

Carpe Diem

Hamburguesas al pan
Conos con papas fritas
Mini pizetas con muzaerella
Sándwiches de jamón y queso
Pebetes rellenos

Incluidos en cualquiera de los 3 menú los postres. Se calcula 1 postre cada 20 invitados.

Postre

Chajá, tarta moka, ramón navarro, chesse cake, lemon pie, tiramisú, pavlova, alfajor rogel, pasión de coco, diamanta, sacher, milhoja de crema de almendras, delicia de frutillas, saint honoré, gateau de chocolate, tarta de crema y frutas, postre de maracuya y chocolate, crumble de manzana y frutos del bosque

Mesa de café y petit fours

Se dispondrá de cafetera con, azúcar y edulcorante

Bebidas incluidas (drinks)

Cóctel de frutas (bienvenida)

Refrescos

Canilla libre de línea pepsi cola y pepsi cola light, agua mineral con y sin gas y hielo

Bebidas alcohólicas

Canilla libre de cerveza: línea Pilsen
Espumante para el brindis