



Menú de plato principal

Precio: 750,00\$

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 negro con pasas y jamón
Jesuitas rellenas con queso dambo y jamón
Medias lunas de manteca rellenas

Bocados calientes:

Villeroy de pollo
Croquetitas con jamón y queso
Calentitos degustar
Arrolladitos primavera con salsa de soja
Bastoncitos de provolone
Empanadas criollas (carne)
Empanaditas hojaldradas de jamón y queso

Plato principal (Para adultos). Una opción a elección:

Strogonoff de pollo con timbal de arroz al azafrán
Petit entrecot con salsa de champiñones y papas noisette
Lasaña italiana gourmet rellena de carne, verdura y jamón

Crepes de jamón y queso, carne y verdura con salsa de champignone

Para los invitados jovenes:

Hamburguesas al pan
Conos con papas fritas
Mini pizza con muzzarella

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 maracuyá y chocolate
Crumble de manzana y frutos del bosque