



Menú con perrilla

Precio: 830,00\$

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 de bienvenida:

Canastitas de pollo y hongos
Canastitas de jamón, choclo y morrón

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
Variedad de saladitos (igual menú 1)
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

Entrada parrillines:

Chorizos

Morcilla

Choto

Molleja

Riñón

Parrilla típica:

Pulpas de cerdo magro

Pulpones de novillo

Pollos arrollados

Mesa de ensaladas:

Arroz primavera

Rusa

Capresse

Repollo y caramelo

Remolacha con palmitos

Waldorf

Hojas verdes

Tomate

Papas y boniatos al horno

Papas fritas

Para los invitados jóvenes:

Hamburguesas al pan

Conos con papas fritas

Mini pizzas 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 maracuya y chocolate
Crumble de manzana y frutos del bosque