



Menú riquísimo

Recepción con copa de bienvenida

Tapas frías y calientes (5 por persona) (servicio bandejeado):

- Mini hamburguesas con cheddar, panceta y barbacoa
- Brochettes criolla de entrecote con chimichurri
- Bruschetta de jamón serrano, rúcula y queso de cabra
- Quesadillas de vegetales y queso fundido con pico de gallo
- Pincho de salmón gravlax y pepino fresco con emulsión de eneldo
- Pizzetitas de varios gustos
- Bruschetta de mollejas asadas con salmoriglio
- Tostones de maíz con cerdo macerado en especias y guacamole
- Ceviche de pescado fresco y mango

Mesa de quesos y fiambres:

- Panes individuales, de distintos tamaños y sabores en paneras
- Tablas con queso parmesano, queso colonia, queso dambo, queso rockefort
- Tablas con jamón crudo, jamón cocido, lomito canadiense
- Tomates cherry asados
- Cebollas caramelizadas
- Chucrut
- Rúcula
- Humus
- Babaganoush
- Mayonesa de remolacha

Plato principal:

- Ojo de bife a las brasas sobre puré de papas con salsa de vino tannat
- Meatballs de cordero sobre risotto de remolacha, queso azul y almendras tostadas

Postres:

Mesa de café

Lemon pie

Tarta de frutos rojos

Tiramisú

Mousse de chocolate y menta.

Shots de espuma de chocolate con zest de naranja al ron

Shots de cheesecake en salsa de maracuyá

Crepas de dulce de leche caseros flambeados en plancha de hierro

Bebidas:

Agua salud

Refrescos línea Coca-Cola

Vodka smirnoff

Ron bacardi

Frutas naturales (no jugos ni extractos)

Y todos los tragos que se puedan preparar con dichos productos, caipiroskas, mojitos, etcétera

After hour:

Mini chivitos de lomo con panceta, muzzarella, lechuga tomate y huevo