



Opciones

Precio: 800,00\$

Opción 1

Coctel de bienvenida

Refresco línea pepsi común y light, todo el evento

Agua mineral.

Menú

Sándwiches:

Jamón y queso - olímpico - choclo y jamón- bondiola

5 bocados fríos por persona:

Canastita de rosita de jamón y queso crema - tartaleta de atún - torre de jamón y aceituna - tartaleta de pollo – canapés de patee

10 bocados calientes por persona:

Croquetitas - arrolladitos primavera - bocadito de queso mozzarella rebozado - tablas de pizzas con mozzarella- quesadillas.

Plato principal finamente decorado:

Raviolones a la salsa rosa

○

Creppes de jamón y queso a la crema de champiñón

Bondiola a la mostaza con papas al horno

Mesa de postres finamente decorada para realzar su importancia:

Postres de 4 kg cada uno aproximadamente 1 cada 25 personas

Postres a elección

○

1 torta de fiesta y postres

O

1 torta, postres y postrecitos individuales

Opción 2

Coctel de bienvenida

Refresco línea Pepsi común y light, todo el evento

Agua mineral.

Menú

1 tabla de quesos y fiambres, dips con patees y queso crema por mesa

(10 bocados por persona):

Jamón, salame, longaniza, bondiola, aceitunas, dips con mayonesa saborizada, pancitos y grisines

5 bocados fríos por persona en mesa de buffet presentados en dips y shot.

Elegir 5 gustos por persona:

Canapés de patee con uvas

Pincho de melón con jamón

Canastita con palmito, golf y semillitas de chia

Tostin de queso crema con ciboulette y chutney de tomate

Tostin de cebolla glaseada

Bolitas de 3 quesos con sésamo

Canastita con salsa de ciboulette y kanikama

Canapés de caviar

Bocadito de roast beef

Pincho de jamón cocido con uvas dulces nevadas

Canapés de queso crema y salmón ahumado

Pincho capresse

Tostada de queso con camarón grillado frío

Flavia de Los Santos

Torre de frutillas con jamón y chocolate

Canapes con roquefort y nuez

Nachos con guacamole

Panini de bondiola, rucula y queso philadelphia

Huevos de codorniz y tomates cherry con salsa golf

Mezclun de hojas verdes con parmesano y sésamos

Rosita de jamón crudo, queso y rúcula con aceite de oliva

Vol –au- ven de salsa de apio y manzana verde

8 bocados calientes

Elegir 8 gustos por persona:

Brochette de carne, cebolla y morrón flambeadas flambeado en show

Pincho de pollo con salsa de soja y miel flambeado en show

Brochette de cerdo y manzana con sésamos y miel flambeado en show

Pincho de champiñones provenzal flambeado en show

Brochette de verduras grilladas flambeado en show

Shot de pollo al champiñón

Quiche de queso y panceta

Villa roí de jamón

Bananas en panceta

Albondiguitas a la cazadora

Croquetitas de jamón ahumado y bechamel

Bocadito de queso rebozado con sésamo y chutney de tomate

Bastoncito de muzzarella rebozados

Ciruelas en panceta

Arrolladito primavera con salsa de soja

Empanaditas criollas de copetín

Flavia de Los Santos

Roll de zucchini calabaza y queso brie

Plato principal finamente decorado-

Elegir 1 opción:

* sorrentinos salsa rosa

*raviolones capresse con crema de puerros

*salmón a la manteca de 3 hierbas con tian de vegetales.

*pollo relleno a la crema con zanahorias glaseadas y papas al horno.

*bondiola de cerdo a la crema de mostaza con suflé de remolachas y calabaza

*peceto al horno con salsa de vino tinto, chip de boniatos vegetales

Solomillo al tomillo con papas rusticas

Show en salón

Chop suey de pollo y vegetales

Paella de pollo y mariscos

Risotto de pollo a la crema

Strogonof de pollo o carne con arroz

*show de pastas:

Sorrentinos, capelettis, raviolones,

Salsas: caruso, crema de puerro, pomarola

También realizamos menú especiales para diabéticos, vegetarianos, hipertensos, veganos, celíacos.

Mesa de postres finamente decorada para realzar su importancia:

Postres de 4 kg cada uno aproximadamente 1 cada 25 personas postres a elección

○

1 torta de fiesta y postres

○

1 torta, postres y postrecitos individuales

Opción 3 (parrilla)

Flavia de Los Santos

Cocktail bienvenida

Refresco canilla libre todo el evento, pepsi light y común agua mineral

Menu

1 tablas de quesos y fiambres patee y queso crema por mesa

(10 bocados por persona):

Bondiola- salame milano fino – jamón – longaniza - quesos – aceitunas- dip con mayonesa saborizada -
pancitos o tostaditas y grisines

Bocados calientes:

Bocados de queso - croquetitas - primavera - quesadillas

Picada de parrilla en brasero:

Chorizos – morcilla –mollejas- pamplonitas - papines con romero – queso parrillero

Principal en brasero:

Pollo – pulpón – bondiola de cerdo

Mesa de ensaladas:

Variedad de ensaladas crudas y cocidas

Mesa de postres finamente decorada para realzar su importancia:

Postres de 4 kg cada uno aproximadamente 1 cada 25 personas.

Postres a elección

○

Torta alusiva y postres

○

1 torta, postres y postrecitos individuales

Menú de niños de 2 a 10 años

Sándwiches de jamón y queso

Snak papitas

Nuggett de pollo con fritas

Flavia de Los Santos

Opción 4 de estaciones para más de 200 personas

Cocktail bienvenida

Refresco canilla libre todo el evento, pepsi light y común agua mineral

Menu

En mesa dip de pates y queso crema con tostadas y grissines.

Tablas de quesos y fiambres en mesa bufete

Bondiola- pate de hígado- salame -uvas – jamón – longaniza – quesos azul y brie – aceitunas verdes y negras – nueces - dip con queso crema saborizado- dip con mayonesa saborizada - pancitos o tostaditas y grissines

Estacion de bocados frios 5 por persona

Roast beaf vitel toné

Bondiola con queso philadelphia

Camarones grillados con queso brie

Salmon con brotes, sésamo y soja

Canapé de jamón crudo, tomate cherry confitado y recula (tomate confitado, emulsión de albahaca y queso)

Estación de bocados calientes 4 por persona

Pollo a la crema de champiñones en shot

Camarones al ajillo

Estación de quesadillas de queso, jamón y cebollita

Estación de chop suey de cerdo

Platos principal

(cocinando a la vista de los invitados)

Risotto negro de pollo y rucula

Paella valenciana

Show de pastas (panzotti, capeletis, sorrentinos.)

Strogonoff de solomillo con papas rusticas

Mesa de postres:

Flavia de Los Santos

Los postres son a elección

Postres de 4 kg cada uno aproximadamente 1 cada 25 personas.

Postres y postrecitos individuales

Menu de niños de 2 a 10 años

Sándwiches de jamón y queso

Snak papitas

Nuggett de pollo con fritas

Opción 4 (pizzas)

Invitados

Cocktail bienvenida

Refresco linea pepsi común y light todo el evento

Agua mineral.

Sándwiches:

Olímpico - jamón y queso - marmolado de choclo y jamón

Bocados fríos:

Media lunitas - jesuitas - pebetito - torta de fiambre.

Bocados calientes:

Bocado de queso - primaveras - croquetitas - quesadillas de jamón y queso

Show de pizzetas con muzzarella y gustos:

Aceitunas – jamón – palmito- albahaca - panceta –

Mesa de postres finamente decorada para realzar su importancia:

Postres de 4 kg cada uno aproximadamente 1 cada 25 personas

Postres a elección

○

1 torta alusiva y postres

○

Flavia de Los Santos

1 torta, postres y postrecitos individuales