



Menú principal gourmet

Opciones de menú principal en mesa

Roll de lomo con salsa cuatro quesos y papa al libro

Lasagña de cordero

Lomo demiglase acompañado de vegetales salteados y polenta crocante

Risotto a eleccion

Carnes a la parrilla con buffet de ensaladas (colita de cuadril, pulpón, matambrito, picaña, chorizo, morcilla, provolone con morrones asados, dispuestos en braseros que van en mesa al igual que la ensalada seleccionada como guarnición)

Opción principal de estaciones

Estación de pizzas. Se presentan en mesa buffet o mesa de sitio, variedad de pizzas con muzzarella y gustos

Estación de tacos y quesadillas. Se presentan en una mesa buffet, variedad de rellenos, quesadillas, salsas y tortillas, en la cual el comensal podrá servirse los tacos a gusto; los rellenos son carne estofada, pollo y vegetales

Estación de chivitos. Estación de chivitos frios: esta estación es de autoservicio, se realizan con carne previamente asada (peceto) los ingredientes para acompañar son lechuga, tomate, mayonesa, aceitunas, huevo duro, panes caseros

Estación de chivitos calientes. Esta estación es de autoservicio, con personal de cocina presente para servir la misma, la carne a utilizar es entrecot y los ingredientes son jamón, queso, mayonesa, aceitunas, lechuga, tomate, huevo duro y panes caseros

Estación de snack bar. Se presenta adaptada con mesas el snack bar, una estación distinta, donde elaboran chivitos, papas fritas, mini burger, bocados crocantes (bastones de queso, croquetas de jamón y queso, camarones panko, snack de pollo)

Estación de risotto. Se presenta el servicio con la variedad que es previamente acordada con el

cliente, la misma puede ser: Hongos y puerro, pollo cítrico o calabaza y tomate o mejillones

Estación de gramajo. Se presenta en una estación adaptada para sacar el servicio los ingredientes que tiene son: papas fritas, huevo, jamón, morrón, cebolla, perejil

Estación de paella