



Lunch con plato caliente

Precio: 1.200,00\$

Recibimos a los invitados con cocktail de frutas sin alcohol, y refresco

Bocados fríos

Bruschettas petit de queso crema y alcaparras
Bruschettas petit de pollo al ajillo
Bruschettas petit capresse
Canastitas de roquefort y nuez
Sándwiches de pan de nuez con bondiola
Sándwiches de pan marmolado olímpicos
Sándwiches de miga de jamón y queso

Bocados calientes

Brochette de pollo
Brochette de carne
Canastas de crema de choclo gratinadas
Arrolladitos primavera con salsa de soja
Volovanes quiche lorraine
Bocados vegetarianos (puerro y zucchini)
Empanaditas de jamón y queso
Empanaditas de carne
Empanaditas de queso y albahaca

Total de bocados por persona: 25

Plato principal (a elección de una opción)

Dos variedades de pasta rellena: raviolones capresse y sorrentinos de jamón y queso, con 3 salsas
para acompañar: cuatro quesos; verdeo y bolognesa
Pollo arrollado con jamón y crema de verdeo, papas a la crema
Crepes, (crema de choclo, jamón y queso, verdura, con salsa de puerros)

Parrilla con mesa buffette de ensaladas.

La parrilla será servida en parrillines individuales, achuras, carne, pollo arrollado, y pinchos vegetales.

Se servirá primero el parrillín con achuras y luego con las carnes, se realizara la reposición del segundo parrillín de carnes.

Ensaladas; rusa, lechuga y tomate, remolacha, zanahoria y pasas rubias, Waldorf, capresse, alemana y huevos rellenos.

Mesa de postres y torta

postres a elección con servicio de café
Torta principal (2 pisos falsos, uno torta)

Detalles del servicio gastronómico

Canilla libre de refresco línea coca cola, común, light, agua mineral

Vajilla y cristalería necesaria

Hielo necesario para todo el evento

Servilletas

Mozos

Personal de cocina