



Menú formal con salón incluido

Precio: 2.400,00\$

Bocados fríos - Bocados calientes - Fuentes a la mesa

Paté artesanal con mini focaccias

Queso saborizado con hierbas

Tapenade con tostadines

Platos principales

Pastas

Lasagna

Lasagna servida en cazuela individual de roast beef, espinaca saltada, jamón artesanal y mozzarella con salsa tomates de la huerta

Raviolones caprese con masa espina en salsa de finas hierbas

Carnes blancas

Jamoncito de pollo relleno de puerro en salsa de puerros

Pollo thai - salteado de pollo, zapallito, berenjena, pimientos, brotes de soja, zucchini, mostaza dijon y salsa de soja

Suprema de pollo en salsa de almendras y amaretto

Suprema de pollo rellena de espinaca bardada en sésamo con salsa crema de setas

Suprema de pollo rellena de jamón y philadelphia en salsa de cerveza negra

Pollo relleno con queso brie y tomate secos salsa soja

Carnes rojas (Todas las carnes rojas tienen un adicional por persona)

Lomo a la dijonesa elaborado con auténtica mostaza francesa

Lomo en salsa de 3 pimientas

Lomo en salsa de tannat

Lomo en salsa de pistachos

Complejo Quinta de Arteaga

Fricasé de lomo saltado con hongos shitaki, pleurotos, champiñón de paris en tulipa crocante

Arrollado de lomo relleno de hongos secos con salsa de oporto

Lomo relleno de provolone macerado en hierbas a la con salsa Jack Daniel's

Carnes no tradicionales

Pulpa de bondiola en salsa de mostaza antigua y miel

Solomillo de cerdo con salsa de cítricos

Acompañamientos (A elegir uno de papa y uno de vegetales)

En base a papa: En base a vegetales:

Papas a la crema atado de vegetales envueltos en panceta

Rosti de papas triangular timbal de puerros

Cousiño de papas vegetales saltados al wok en bambunera

Papines al romero boniatos zanahoria ahumados

Abanico de papa con cheddar volcán de zanahoria y espinaca

Gajos de papas horneadas zanahorias glaseadas

Rústico de papas con filadelfia pirámide de calabaza

Mesa de postres

Un postre de 30 cm cada 20 invitados