



Menú informal con salón incluido

Precio: 2.460,00\$

Bocados fríos - Bocados calientes

Estaciones (a elegir 2, 3 o 4 opciones según la cantidad de invitados)

Estación mexicana

Totopos, quesadillas, fajitas con variedad de carne, pollo y vegetariana, y salsas típicas mexicanas

Estación de paelleras

Risotto de hongos - champiñones a la provenzal

Camarones al ajillo - mollejititas al champagne

Estación italiana - arroces

Risotto a la vista en paellera gigante

Estación de oriente

Shawarma - kebabs con lechuga, tomate, cebolla, huevo, aceitunas en pitas y humus con salsa de yogurt de mente

Estación de pates, fiambres y quesos.

Presentación de pates artesanales, fiambres premium, y variedad de quesos

Presentación de panes rústicos, grissines e integrales

Estación tradicional uruguaya

Gramajo, mini milanesas carne al pan, papas al champiñón

Estación de chivitos (A la vista en el exterior y servida en bandejas si se sirve dentro del salón)

Complejo Quinta de Arteaga

Churrascos de lomo con lechuga, tomate, jamón, mozzarella, panceta, huevo, cebolla frita, aceitunas y salsas

Estación italiana

Show de pizzas con diferentes sabores preparados a la vista o mini pizzetas

Estación tailandesa

Pollo thai (salteado de pollo, zapallito, berenjena, pimientos, brotes de soya, zuquini, mostaza dijón, demiglace y salsa de soya)

Estación italiana 2

Show de pastas y salsas: Pastas: raviolones salsas: albahaca, romanitos finas hierbas

Estación criolla

Choricitos, mollejas, colita de cuadril y pulpa de bondiola

Estación húngara

Goulash húngaro sobre ñoquis de papa

Estación strogonoff

De carne servido con arroz blanco en cazuela de loza

Estación de emincé de pollo

Cocinado en paellera gigante y servido con arroz blanco

Estación marroquí

Cerdo marroquí, con variedad de vegetales y frutos secos con rústico de papa

Mesa de postres

Un postre de 30 cm cada 20 invitados