



## Menú de parrilla con salón incluido

Precio: 2.550,00\$

### Bocados para recepción:

Mesas con tablas de quesos y fiambres

Picada de parrilla - carnes y ensaladas

Mini choricitos

Mini morcillitas dulces

Mini morcillitas saladas

Chinchulines

Riñoncitos

Mollejitas al limón

Salchichitas

Colita de cuadril

Muslo de pollo braseado

Asado de tira.

Pulpa de bondiola

Entraña

### Mesa central de ensaladas

Bol con variedad de hojas verdes, lechuga crespa, rúcula, lechuga mora, escarola, radicheta, panceta frita, croutons almendras y lascas de parmesano

Bol con arvejas

Bol con maíz

Bol con zanahorias babys

Bol con tomatitos cherry

Bol con remolacha cocida en rodajas

Fuentes con brócoli al vapor

Fuentes con huevitos de codorniz

Caprese (tomate – mozzarella – albahaca – aceite de oliva)

# Complejo Quinta de Arteaga

---

Ensalada de repollo (repollo blanco, repollo colorado, zanahoria, manzana y salsa)

Ensalada primaveral (tomate, choclo, queso y huevo)

Ensalada rusa (papas, zanahorias, arvejas y mayonesa)

Ensalada alemana (papa, huevo, mayonesa y perejil)

## **Mesa de buffet caliente**

Braseros con papas y boniatos al plomo

Braseros con choclo, calabaza, morrones

Papas fritas

Zanahorias glaseadas, puré mixto de papa

Papines al romero, vegetales al wok

Arroz blanco

## **Salsas**

Vinagreta de albahaca, chimichurri, criolla

Variedad de panificados saborizados

## **Mesa de postres**

Un postre de 30 cm cada 20 invitados