



Opciones de menú

Appetizers fríos:

Blinis de eneldo, salmón ahumado y cream cheese de hierbas
Rótolo de prosciutto sobre teja de tomillo y espuma seca de nuez
Brochette caprese
Trufita de Roquefort y confit de peras
Higos caramelizados al vino tinto sobre base crocante y queso crema
Conitos hojaldrados rellenos
Shot de langostinos

Appetizers calientes:

Alfajor Capresse
Cigarrettes de cordero braseado al romero
Tempura de parmesano
Pequeña sorpresita Lorraine
Petit brochette de lomo o pollo con verduras y panceta
Mini arrolladito primavera
Pincho de entrecot a las hierbas
Pincho de salmón en croute de sésamo y reducción de soja y miel
Knishes de papa
Satay de pollo
Mini provolettas al oreganatto
Pinchos de langostinos a los aromas orientales
Mini lajmashin
Pastillas de pollo al azafrán
Empanaditas de champiñones y mozzarella

Opciones para recepción:

Tablas de fiambres y quesos con salsas, chutneys y panes artesanales.
Tablas de salmón ahumado con dips de creme cheese de ciboulette y caviar acompañadas de galletitas crujientes y alcaparras.

Chivitos con pernil de ternera (tomate, lechuga, huevo, aderezos y pan)

Mini sándwiches de sésamo con lomo, panceta y mayonesa de perejil.

Pletzalej con pastrami y pepino.

Hummus con pan pita.

Estación de sushi con sushiman en vivo

Tacos mejicanos de pollo y carne

Surtido de empanadas

Sándwiches surtidos con panes de morrón, blanco, negro, nueces.

Asado:

Brasero con morcilla, chorizo, achuras, vacío, asado de tira y pollo.

Ensaladas:

Mix de verdes (lechuga crespita, morada, rúcula)

Caprese (tomate, albahaca y queso dambo)

Grigliatta (vegetales grillados)

Coleslaw (repollo blanco, colorado y zanahoria rallados con salsa de crema, mayonesa y limón y pasas de uva)

Papa, huevo y perejil

Rusa

Fantasía (choclo con verduras como morrón, cebolla, perejil, berenjena, zucchini)

Arroz primavera

Waldorf (manzana verde, apio, nueces y queso con salsa de crema y mayonesa)

Primer plato:

Paquetitos de ricota, espinaca, panceta y verduras con salsa de hierbas

Val au vant con mix de hongos y salsa roquefort

Pollo arrollado con ensalada a elección

Roll de masa philo capresse con salsa suave de albahaca

Plato principal:

Entrecot con salsa tanat relleno con cebolla y champiñones con papas a las hierbas.

Bondiola de cerdo macerada con graten de papa y calabaza, confit de cherry y salsa dijon

Supreme de pollo relleno con flan de calabaza y espinaca y salsa de almendras tostadas.

Lomo envuelto en panceta con papas y batatas al verdeo y salsa bordalesa

Tortas:

Rogel
Lemon Pie
Sacher
Apple Crumble
Cheesecake de cítricos
Tarta frutal
Choco brownie
Choco blanco, praliné y ganache
Macarrón de avellanas y café
After eight
Diamanta
Ramón Navarro
Torta mousse de dulce de leche y chocolate
Chaja
Tiramisú
Isla Flotante
Descocada
Sublime de chocolate y sabayón
Pie de ricota y naranjas
Tarta de bananas al caramelo y dulce de leche
Torta moka de chocolate blanco y praliné
Torta masini
Devastación de chocolate
Mousse de champagne y chocolate blanco
Semifredo de limón y almendras caramelizadas
Parfait de frutos rojos
Panqueques con dulce de leche y manzana en estación

Fin de fiesta

Variedad de pizzas
Pata de ternera con panes artesanales
Masas secas, alfajores de maicena con café, chocolate o jugos
Medialunas rellenas de jamón y queso
Waffles con frutas, ganache de chocolate o dulce de leche.

Desayunos

Café, té, leche
Jugo de naranja
Croissants
Tostadas con manteca, mermelada y dulce de leche
Yogurt
Cereales

Coffee

Café, té, leche
Jugo de naranjas
Variedad de masitas
Brownies
Alfajorcitos de dulce de leche
Scones

Cada plato puede modificarse al gusto del cliente así sea para cambiar algo, agregar o quitar.