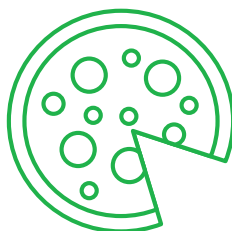


# Menu Vegano

Para un mínimo de  
30 personas

Duración máxima 4 hs

\*  
opción 1: MENÚ PIZZAS



## Recepción (presentada en mesa buffet)

- Galletitas saborizadas con mousse de aceitunas
- Crocante con humus
- Brochetitas de tomate, albahaca y coliflor
- Brochetitas de morrón, tofu ahumado y aceitunas negras
- Bruschetas de berenjena en escabeche
- Bruschetas de guacamole
- Bruschetas de hongos a la provenzal
- Variedad de sandwiches en panes saborizados:
- Palta, queso vegano y tomate
- Zucchini marinados y salsa tártara
- Cebolla caramelizada y morrón asado
- Tomates secos, aceitunas y rúcula

## Bandejeo de bocados calientes

- Témpera ( buñuelo) de verduras mixtas
- Mini brochete de soja texturizada en salsa barbacoa
- Papitas rosti
- Strudel de choclo y calabaza
- Fainá de cebolla caramelizada y aceitunas negras
- Empanaditas de berenjena
- Empanaditas de queso vegano y hongos
- Empanaditas de verduras
- Crocantitos de apio tofu y nuez

## Variedad de Pizzas (con queso paparella):

- Cebollas moradas caramelizadas, apio, nueces y queso azul vegano
- Ratatouille (salteado de berenjenas; zapallitos, morrones, cebollas y tomates)
- Espinacas y morrones asados
- Rúcula, tomates secos y parmesano vegano
- Tomates cherry y brócolis a la provenzal
- Palmitos y salsa golf vegana
- Champignones, gírgolas y hongos de pino

## Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

- Shots de Mousse de chocolate
- Shots de Cheese Cake con Maracuyá
- Shots de Cheese Cake con frutos rojos
- Tartas frutales
- Lemon pie
- Torta crocante de manzanas
- Brownie

## INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección
- Centros de mesa (flores naturales de estación) y fanales con velas
- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Hielo
- Vajilla
- Mantelería completa para recepción y mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

**\$870**  
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

Hora adicional del menú:  
**\$120** por persona

# Menu Vegano

Para un mínimo de  
30 personas

\*  
opción 2: CAZUELAS



Duración máxima 4 hs

## Recepción (presentada en mesa buffet)

- Galletitas saborizadas con mousse de aceitunas
- Crocante con humus
- Brochetitas de tomate, albahaca y coliflor
- Brochetitas de morrón, tofu ahumado y aceitunas negras
- Bruschetas de berenjena en escabeche
- Bruschetas de guacamole
- Bruschetas de hongos a la provenzal
- Variedad de sandwiches en panes saborizados:
- Palta, queso vegano y tomate
- Zucchini marinados y salsa tártara
- Cebolla caramelizada y morrón asado
- Tomates secos, aceitunas y rúcula

## Bandejeo de bocados calientes

- Témpera ( buñuelo) de verduras mixtas
- Mini brochete de soja texturizada en salsa barbacoa
- Papitas rosti
- Strudel de choclo y calabaza
- Fainá de cebolla caramelizada y aceitunas negras
- Empanaditas de berenjena
- Empanaditas de queso vegano y hongos
- Empanaditas de verduras
- Crocantitos de apio tofu y nuez

## Cazuelas (Una a elección):

- Mix de vegetales y frutos secos al curry
- Humita en olla
- Soja texturizada a la portuguesa con arroz azafranado
- Chop suey con hongos shitakes, tofu y champignones
- Ratatouille con trigo salteado
- Lentejas con variedad de verduras

## Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

- Shots de Mousse de chocolate
- Shots de Cheese Cake con Maracuyá
- Shots de Cheese Cake con frutos rojos
- Tartas frutales
- Lemon pie
- Torta crocante de manzanas
- Brownie

## INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección
- Centros de mesa (flores naturales de estación) y fanales con velas
- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Hielo
- Vajilla
- Mantelería completa para recepción y mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

**\$960**  
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

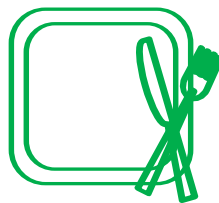
Hora adicional del menú:  
**\$120** por persona

# Menu Vegano

Para un mínimo de  
30 personas

Duración máxima 4 hs

\*  
opción 3: PLATO FORMAL



## Recepción (presentada en mesa buffet)

- Galletitas saborizadas con mousse de aceitunas
- Crocante con humus
- Brochetitas de tomate, albahaca y coliflor
- Brochetitas de morrón, tofu ahumado y aceitunas negras
- Bruschetas de berenjena en escabeche
- Bruschetas de guacamole
- Bruschetas de hongos a la provenzal
- Variedad de sandwiches en panes saborizados:
- Palta, queso vegano y tomate
- Zucchini marinados y salsa tártara
- Cebolla caramelizada y morrón asado
- Tomates secos, aceitunas y rúcula

## Bandejeo de bocados calientes

- Témpera ( buñuelo) de verduras mixtas
- Mini brochete de soja texturizada en salsa barbacoa
- Papitas rosti
- Strudel de choclo y calabaza
- Fainá de cebolla caramelizada y aceitunas negras
- Empanaditas de berenjena
- Empanaditas de queso vegano y hongos
- Empanaditas de verduras
- Crocantitos de apio tofu y nuez

## Emplatados (Uno a elección):

- Mix de vegetales y hongos asados con salsa de ají amarillo y ensalada taboule
- Lasagna de coliflor, espinaca, nueces y berenjenas con salsa fileto
- Seitan en salsa de champignones al vino tinto con papas al romero y ensalada
- Berenjena, zucchini y pimiento rellenos de trigo burgol y vegetales sobre pesto rojo
- Albóndigas veganas en salsa agridulce con arroz chawfan

## Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

- Shots de Mousse de chocolate
- Shots de Cheese Cake con Maracuyá
- Shots de Cheese Cake con frutos rojos
- Tartas frutales
- Lemon pie
- Torta crocante de manzanas
- Brownie

## INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos a elección
- Centros de mesa (flores naturales de estación) y fanales con velas
- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Hielo
- Vajilla
- Mantelería completa para recepción y mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

**\$1050**  
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

**Hora adicional del menú:**  
\$120 por persona