



menú 11 merienda

Base 30 personas

Duración máxima 3 hs

Recepción Fría *(presentada en mesa buffet)*

- **Variedad de bruschetas:**
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
- **Berenjenas al escabeche**
- **Pan de pizza con pasta de aceitunas y tomates secos**
- **Sandwiches en pan saborizado:**
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
- **Brochete caprese**

Bandejeo de bocados calientes

- **Medialunas tostadas con jamón y queso**
- **Tostados de jamón y queso**
- **Empanaditas de carne**
- **Milanesitas de muzzarella**
- **Strudel de choclo y fontina**

Mesa dulce *(acompañada con variedades de té, café y mate)*

- **Brownie**
- **Shots de Mousse de chocolate**
- **Torta crocante de manzanas**
- **Shots de Cheese Cake con Frutos Rojos**
- **Shots de Cheese Cake con Maracuyá**
- **Tartas frutales**
- **Lemon pie**
- **Rogel**
- **Torre de Helado**
- **Flan**
- **Pan casero tostado y bizcochos con variedad de mermeladas, queso crema, manteca y dulce de leche**
- **Mate, café y variedades de té**

INCLUYE:

- Decoración de las mesas con caminos
- 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:

\$650
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.
Hora extra del menú: \$90 por persona



Contamos con Menús especiales

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, casher, etc)