

catering

informal, semi formal y formal

2020

Para eventos de larga duración
(Costos válidos hasta Abril 2020)

LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

Las propuestas que les ofrecemos a continuación de **menús informales** son **elaboradas por nuestro equipo de Chefs en momentos previos y durante el evento**, lo que garantiza la calidad del servicio.

La elección del **menú informal** se adapta a las características de nuestro espacio, organizado con livings, puffs y mesas. Los detalles en la presentación y en el cuidado del servicio así como la originalidad y el carácter artesanal, son acordes con el estilo de **Polinomio**.

En esta lista encontrarán una serie de **opciones, las cuales se pueden modificar**, (*quitando, agregando o variando*) parte del menú.

Los invitamos a degustar nuestro servicio, solicitándolo previamente.

IMPORTANTE!

Condiciones de contratación:

La reserva de nuestro servicio se realiza con una seña del 30 % .

El saldo deberá ser abonado 72 hs antes al día del evento en efectivo.

La cantidad de asistentes deberá ser confirmada mínimo de 7 días antes del evento; los asistentes que superen el total contratado, serán facturados una vez finalizado el mismo.



menú Informal: pastas + pernil

Base 40 personas

Recepción Fría *(presentada en mesa buffet)*

Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos

Morcillas al verdeo sobre pan casero

Berenjenas al escabeche

Humus (pasta de garbanzos)

Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos

Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales

Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame

Brochete caprese

Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa

Tortillitas de papa

Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura

Milanesitas de mozzarella

Strudel de choclo y fontina

Tartitas de apio, roquefort y nueces

Salchichitas envueltas en panceta

Pernil de Cerdo ó Ternera* *(Fileteado a la vista)*

Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:
Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara *pernil de ternera para un mín. de 70 cub.

Las pastas

Presentadas en mesa buffet, salseadas a la vista y elección de los comensales acompañadas con panes artesanales y queso parmesano.

Ravioles

Ñoquis

Penne-rigatti

Las salsas *(en todas estas variantes)*

Bolognesa, putanesca, pesto, fileto, cuatro quesos, crema de hongos, manteca, crema de leche, y variedad de ingredientes

Postres *(uno a elección)*

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces

Marquise de chocolate con frutos del bosque

Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón

Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema

Brochette de frutas flameadas al ron con helado

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

Shots de Mousse de chocolate

Shots de Cheese Cake con Frutos rojos

Shots de Cheese Cake con Maracuyá

Flan con dulce de leche y crema

Torta crocante de manzanas

Ensalada de frutas en shots

Tartas frutales

Lemon pie

Rogel

Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160

por persona

Costo del menú:

\$1800

por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú Informal: pizzas + pernil

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
Morcillas al verdeo sobre pan casero
Berenjenas al escabeche
Humus (pasta de garbanzos)
Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
Brochete caprese
Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa
Tortillitas de papa
Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
Milanesitas de mozzarella
Strudel de choclo y fontina
Tartitas de apio, roquefort y nueces
Salchichitas envueltas en panceta

Pernil de Cerdo ó Ternera* (Fileteado a la vista)

Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:
Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara

*pernil de ternera para un mín. de 70 cub

Pizza libre a la piedra (en todas estas variedades)

Mozzarella	Rúcula y tomates secos
Napolitana	Provolone
Fugazetta	Jamón y morrones
Calabresa	Palmitos
Roquefort	Champignon

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
Marquise de chocolate con frutos del bosque
Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
Brochette de frutas flameadas al ron con helado

Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

Shots de Mousse de chocolate
Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
Shots de Cheese Cake con Maracuyá
Flan con dulce de leche y crema
Torta crocante de manzanas
Ensalada de frutas en shots
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$1700
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú Informal: cazuelas + pernil

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
Morcillas al verdeo sobre pan casero
Berenjenas al escabeche
Humus (pasta de garbanzos)
Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
Brochete caprese
Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa
Tortillitas de papa
Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
Milanesitas de mozzarella
Strudel de choclo y fontina
Tartitas de apio, roquefort y nueces
Salchichitas envueltas en panceta

Pernil de Cerdo ó Ternera* (Fileteado a la vista)

Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:
Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara

*pernil de ternera para un mín. de 70 cub

Las Cazuelas (2 cazuelas a elección con guarnición)

Pollo al champignon	Pollo al curry
Estrogonof de ternera	Pollo al verdeo
Pollo a la portuguesa	Arroz al azafrán con calamares
Ternerita a la española	Goulash
Riñoncitos al vino blanco	Risoto de pollo y hongos
Locro	Chop suey de pollo

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
Marquise de chocolate con frutos del bosque
Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

Shots de Mousse de chocolate
Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
Shots de Cheese Cake con Maracuyá
Flan con dulce de leche y crema
Torta crocante de manzanas
Ensalada de frutas en shots
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

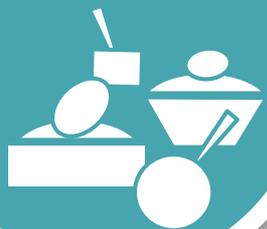
Costo del menú:

\$1850
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú Informal: finger food + cazuelas

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Sushi: makis y rolls de salmón rosado, kani- kama, atún y vegetarianos
Salmón ahumado y queso crema sobre pan multicereal
Berenjenas al escabeche
Brochete de cerdo en vinagreta de miel
Humus (pasta de garbanzos)
Shot de guacamole
Cóctel de camarones
Bruscheta de jamón crudo, rúcula y parmesano
Bruscheta de jamón cocido y palmitos
Morcillas al verdeo sobre pan casero
Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
Kani kama y queso crema sobre pan de cereales
Sandwiches en pan saborizado (pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame)
Brochete caprese
Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Arrolladitos primavera	Tortilla española
Champignones rellenos	Vieyras gratinadas sobre risotto crocante
Milanesitas de muzzarella	Brochette de pollo con salsa barbacoa
Brochetitas de molleja y verdeo	Tartitas de apio, roquefort y nueces
Salchichas envueltas en panceta	Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
Rabas	Strudel de choclo y fontina

Pernil de Cerdo ó Ternera* (Fileteado a la vista)

Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:
Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara

*pernil de ternera para un mín. de 70 cub

Las Cazuelas (1 cazuela a elección con guarnición)

Pollo al champignon	Pollo al curry
Estrogonof de ternera	Pollo al verdeo
Pollo a la portuguesa	Arroz al azafrán con calamares
Ternerita a la española	Goulash
Riñoncitos al vino blanco	Risoto de pollo y hongos
Locro	Chop suey de pollo

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
Marquise de chocolate con frutos del bosque
Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

Shots de Mousse de chocolate
Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
Shots de Cheese Cake con Maracuyá
Flan con dulce de leche y crema
Torta crocante de manzanas
Ensalada de frutas en shots
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$2200
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú Informal: sabores de nuestra tierra + pizzas

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
Morcillas al verdeo sobre pan casero
Berenjenas al escabeche
Humus (pasta de garbanzos)
Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
Brochete caprese
Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa
Tortillitas de papa
Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
Milanesitas de mozzarella
Strudel de choclo y fontina
Tartitas de apio, roquefort y nueces
Salchichitas envueltas en panceta

Tabla Campestre (presentada en mesa buffet)

Bondiola	Minichoripán
Cuadril	Choclos
Brochette de pollo adobado	Morrones asados
Lengua a la vinagreta	Papas al plomo
Pernil de Cerdo ó Ternera acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas: Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara	
*pernil de ternera para un mín. de 70 cub	

Bandejeo de pizzas (en todas estas variedades)

Mozzarella, Napolitana, Fugazetta, Calabresa, Roquefort, Rúcula y tomates secos,
Provolone, Jamón y morrones, Palmitos y Champignon

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
Marquise de chocolate con frutos del bosque
Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

Shots de Mousse de chocolate
Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
Shots de Cheese Cake con Maracuyá
Flan con dulce de leche y crema
Torta crocante de manzanas
Ensalada de frutas en shots
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$2200
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú Informal: Tacos + pernil

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
Morcillas al verdeo sobre pan casero
Berenjenas al escabeche
Humus (pasta de garbanzos)
Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
Brochete caprese
Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa
Tortillitas de papa
Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
Milanesitas de mozzarella
Strudel de choclo y fontina
Tartitas de apio, roquefort y nueces
Salchichitas envueltas en panceta

Expendio de Tacos (presentados en mesa buffet)

Tacos de pollo	Frijoles
Tacos de carne	Carne con chili
Guacamole	Quesadillas de setas
Nachos	Quesadillas de pollo

Pernil de Cerdo ó Ternera* (Fileteado a la vista)

Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:
Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara

*pernil de ternera para un mín. de 70 cub

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
Marquise de chocolate con frutos del bosque
Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

Shots de Mousse de chocolate
Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
Shots de Cheese Cake con Maracuyá
Flan con dulce de leche y crema
Torta crocante de manzanas
Ensalada de frutas en shots
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$1900
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú Informal: cocina judía + cazuela

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Variedad de bruschetas:

Berenjenas al escabeche / hígado picado / morrones asados

Salmón ahumado sobre pan de cereales

Crocantes de : humus, puré de berenjenas, pasta de aceitunas y tomates secos

Pletzalej de pastrón y pepino

Sandwiches en pan saborizado:

pastrón, queso y tomate / blanco de ave y huevo

Brochete caprese

Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa

Latkes de papa

Tringulitos de masa filo con queso

Bohios de verdura

Knishes de papa

Keppe al horno

Minifatay

Lajmayin

Pernil de Cordero ó Ternera* (Fileteado a la vista)

Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:

Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara

*pernil de ternera para un mín. de 70 cub

Las Cazuelas (2 cazuelas a elección con guarnición)

Pollo al champignon

Estrogonof de ternera

Pollo con farfalej

Ternerita a la española

Riñoncitos al vino blanco

Varenikes

Pollo al curry

Pollo al verdeo

Arroz al azafrán con calamares

Goulash

Risoto de pollo y hongos

Chop suey de pollo

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces

Marquise de chocolate con frutos del bosque

Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón

Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema

Brochette de frutas flameadas al ron con helado

Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

Shots de Mousse de chocolate

Shots de Cheese Cake con Frutos rojos

Shots de Cheese Cake con Maracuyá

Flan con dulce de leche y crema

Torta crocante de manzanas

Ensalada de frutas en shots

Tartas frutales

Lemon pie

Rogel

Torre de Helado

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

OPCIONAL:

Tabla de quesos y Salmón Ahumado

\$280

por persona

Costo del menú:

\$2200

por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú semi-formal: plato principal + pernil

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos
Morcillas al verdeo sobre pan casero
Berenjenas al escabeche
Humus (pasta de garbanzos)
Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos
Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame
Brochete caprese
Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa
Tortillitas de papa
Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura
Milanesitas de mozzarella
Strudel de choclo y fontina
Tartitas de apio, roquefort y nueces
Salchichitas envueltas en panceta

Plato principal (eligiendo una opción entre las siguientes)

Colita de cuadril al vino tinto con papas al romero
Vacío de ternera a la portuguesa con verduras asadas
Matambrito tiernizado con trío de salsas y verduras asadas
Arrollado de pollo con puerro panceta y mozzarella, puré de calabaza y ensalada verde
Pollo en salsa de hongos con croquetas de papas y ensalada
Pollo a las hierbas, con papas rústicas y ensalada de rúcula

Pernil de Cerdo ó Ternera* (Fileteado a la vista)

Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:
Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara

*pernil de ternera para un mín. de 70 cub

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
Marquise de chocolate con frutos del bosque
Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

Mesa dulce (acompañada con variedades de té y café)

Shots de Mousse de chocolate
Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
Shots de Cheese Cake con Maracuyá
Flan con dulce de leche y crema
Torta crocante de manzanas
Ensalada de frutas en shots
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$2200
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú formal: con entrada + plato principal

Base 40 personas

Recepción Fría (presentada en mesa buffet)

Variedad de bruschetas:
jamón crudo, rúcula y parmesano / jamón cocido y palmitos

Morcillas al verdeo sobre pan casero

Berenjenas al escabeche

Humus (pasta de garbanzos)

Crocante con pasta de aceitunas y tomates secos

Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales

Sandwiches en pan saborizado:
pastrón, jamón cocido, lomito, tomate, queso, salame

Brochete caprese

Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Brochette de pollo con salsa barbacoa

Tortillitas de papa

Empanaditas de carne / jamón y queso / pollo / verdura

Milanesitas de mozzarella

Strudel de choclo y fontina

Tartitas de apio, roquefort y nueces

Salchichitas envueltas en panceta

Entrada (eligiendo una opción entre las siguientes)

Crepes de champignones con suave salsa de quesos

Pizzeta hojaldrada de mariscos y pimientos asados

Milanesitas de pollo gratinadas con queso gruyere y salsa de tomates secos y albahaca

Torre de berenjenas con mozzarella, albahaca y aceitunas

Plato principal (eligiendo una opción entre las siguientes)

Colita de cuadril al vino tinto con papas al romero

Vacío de ternera a la portuguesa con verduras asadas

Matambrito tiernizado con trío de salsas y verduras asadas

Arrollado de pollo con puerro panceta y mozzarella, puré de calabaza y ensalada verde

Pollo en salsa de hongos con croquetas de papas y ensalada

Pollo a las hierbas, con papas rústicas y ensalada de rúcula

Postres (uno a elección)

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces

Marquise de chocolate con frutos del bosque

Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón

Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema

Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$2000
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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



menú formal: premium

Base 40 personas

Recepción Fría *(presentada en mesa buffet)*

Salmón ahumado y queso crema sobre pan multi cereal
Mix de hongos al aceto balsámico sobre tostada saborizada
Shot de guacamole
Shot de ceviche de camarones
Bruscheta de jamón crudo, rúcula y parmesano
Bruscheta de jamón cocido y palmitos
Kani kama, queso crema y ciboulet sobre pan de cereales
Humus (pasta de garbanzos)
Sandwiches en pan saborizado
Brochete caprese
Brochete de aceituna, morrón asado y queso provolone

Bandejeo de bocados calientes

Arrolladitos primavera
Champignones rellenos
Milanesitas de mozzarella
Brochetitas de molleja y verdeo
Salchichas envueltas en panceta
Tortilla española
Vieyras gratinadas sobre risotto crocante
Brochette de pollo con salsa barbacoa
Empanadas de carne
Bombitas de papa con queso
Strudel de choclo y fontina
Crocantes de masa philo con apio, roquefort y nueces



menú formal: premium

Base 40 personas

Entrada *(eligiendo una opción entre las siguientes)*

Trucha ahumada en salsa de mostaza al estragón
Terrina tricolor de ave y vegetales con vinagreta de hierbas
Brochette de langostinos y champiñones rebozados con salsa barbacoa, sobre hojas verdes
Pastel gratinado de choclo y cordero

Plato principal *(eligiendo una opción entre las siguientes)*

Lomo envuelto en panceta con champiñones salteados y papas rellenas
Pamplonas de pollo con jamón crudo, espárragos y mozzarella con croquetas de papa y tomates confitados
Salmón rosado en salsa de mariscos y champiñones con arroz al azafrán
Pollo al wok con hongos shitakes, brotes de soja y arroz salteado
Curry de cordero acompañado de arroz basmati con almendras
Brochette de lomo y mollejas a la pimienta verde con milhojas de papas

Postres *(uno a elección)*

Crocante de frambuesas y pera con helado de miel y nueces
Marquise de chocolate con frutos del bosque
Mix de cítricos al jengibre con mousse de vino tinto y limón
Apple crumble (Torta crocante de manzanas) con helado de crema
Brochette de frutas flambeadas al ron con helado

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

Shots de Mousse de chocolate
Shots de Cheese Cake con Frutos rojos
Shots de Cheese Cake con Maracuyá
Flan con dulce de leche y crema
Torta crocante de manzanas
Tartas frutales
Lemon pie
Rogel
Torre de Helado

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

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$2760
por persona

Menores de 10 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.

! Contamos con Menús especiales

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