

catering informal 2020

(Costos válidos hasta Junio 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 1 pastas

Duración máxima 4 hs

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
- Milanésitas de muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

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

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
- 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:

\$1230
por persona

*Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.
Hora adicional del menú:
\$120 por persona*

! Contamos con Menús especiales

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



menú 2 pizzas

Duración máxima 4 hs **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 muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Pizza libre a la piedra *(en todas estas variedades)*

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

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
- 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:

\$1100
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.
Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

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



menú 3

cazuelas

Duración máxima 4 hs

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 muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Las cazuelas

Presentadas en mesa buffet, a la vista de los comensales.

2 cazuelas a elección con guarnición.

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

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
- 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:

\$1260

por persona

\$1350

por persona

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

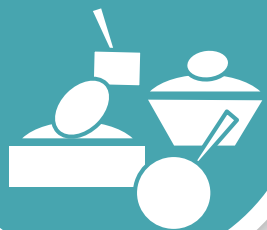
Hora adicional del menú:

\$120 por persona



Contamos con Menús especiales

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



menú 4 finger food

Duración máxima 4 hs

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

Pernil de cerdo *(Fileteada 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

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
- 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, mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$1520
por persona

Menores de 12 años abonan el 50 %, menores de 3 años sin cargo.
Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

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



menú 5 sabores de nuestra tierra

Duración máxima 4 hs

Base 40 personas

Recepción *(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
- Milanésitas de muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Tabla Campestre *(presentada en mesa buffet)*

- Bondiola
- Cuadril
- Brochette de pollo adobado
- Lengua a la vinagreta
- Minichoripán
- Choclos
- Morrones asados
- Papas al plomo
- Pernil de Cerdo Acompañado con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas: Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara

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
- 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:

\$1520
por persona

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

Hora adicional del menú: \$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

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



menú 6 .

mexicano

Duración máxima 4 hs

Base 40 personas

Recepción *(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
- Milanésitas de muzzarella
- 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
- Tacos de carne
- Guacamole
- Nachos
- Frijoles
- Carne con chili
- Quesadillas de setas
- Quesadillas de pollo

Acompañados con las siguientes salsas

- Crema ácida, pico de gallo, salsa roja, salsa picante y salsa de quesos

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
- 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, mesa dulce
- Personal de cocina
- Personal de servicio

OPCIONAL:
Tabla de quesos y fiambres

\$160
por persona

Costo del menú:

\$1380
por persona

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

Hora adicional del menú: \$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

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



menú 7 sushi

Duración máxima 4 hs

Base 40 personas

Recepción *(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
- Milanésitas de muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Sushi:

- California roll: kani- kama, palta, queso Philadelphia
- New York roll: salmón y palta
- Philadelphia roll: salmón, palta y queso Philadelphia
- Crazy roll: salmón, ciboulet philadelphia y langostinos
- Makis de salmón y pepino
- Makis de atún, huevo y espinaca
- Nigiri de salmón
- Sashimi de salmón
- Temaki de kani-kama, ciboulet y Philadelphia
- Arrolladitos primavera
- Témpura: buñuelos japoneses de vegetales

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
- 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:

\$1650
por persona

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

Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con **Menús especiales**

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



menú 8 oriental

Duración máxima 4 hs

Base 40 personas

Recepción *(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 muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Especialidades Orientales

- Sushi: makis y rolls de salmón rosado, kani- kama, atún y vegetarianos
- Arrolladitos primavera
- Témpura: buñuelos japoneses de vegetales
- Wan Tan de cerdo
- Satay: brochette de cerdo con salsa de maní
- Pollo rebozado de sésamo
- Champignones salteados
- Pollo estilo tandoory
- Curry de cordero
- Cazuela de pescado y mariscos en leche de coco
- Arroz basmati con pasas y almendras

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
- 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:

\$1380
por persona

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

Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

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



menú 9 arabe

Duración máxima 4 hs

Base 40 personas

Recepción *(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
- Milanésitas de muzzarella
- Strudel de choclo y fontina
- Tartitas de apio, roquefort y nueces
- Salchichitas envueltas en panceta

Especialidades Árabes

- Puré de garbanzos (sobre pan de pita)
- Puré de berenjenas (sobre pan de pita)
- Pepinos en yogurt (en shots)
- Ensalada taboule (en shots)
- Ensalada griega (en shots)
- Sándwich de pastrón
- Keppe al horno
- Hojas de parra rellenas
- Mini fatay
- Triángulitos de masa philo con queso
- Pata de cordero fileteada
- Pollo con salsa de sésamo (en cazuelitas)
- Falafel

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
- 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:

\$1380
por persona

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

Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

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



menú 10

Cocina Judía

Duración máxima 4 hs

Base 40 personas

Recepción *(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

Opciones: *(una entre las siguientes)*

- Pata de cordero fileteada
Acompañada con panes caseros y con la siguiente variedad de salsas:
Provenzal, chimichurri, criolla, peruana, cuatro queso, aceitunas, vino tinto, mostaza, remolacha, barbacoa, tártara
- Varenikes (tradicionales)
- Cazuela de pollo con farfalej

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
- 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

\$350

por persona

Costo del menú:

\$1650

por persona

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

Hora adicional del menú:
\$120 por persona

! Contamos con Menús especiales

para comensales (celíacos, vegetarianos, hiposódicos, etc)



infantil

menú 11 (se abona a partir de los 2 años)

Recepción

- Empanadas de jamón y queso
- Tomatitos cherry y cuadritos de muzarella
- Bocaditos de pollo rebozados
- Salchichitas con aderezos
- Pizzetas
- Snacks (papas, palitos, chizitos)

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

- Hamburguesas con queso y papas fritas ó puré
- Ñoquis con salsa rosa ó crema
- Milanesa de pollo ó carne con papas fritas ó puré
- Ravioles de verdura ó ricota con salsa rosa ó crema

Postre

- Palito bombón

INCLUYE:

- Bebida sin alcohol línea Coca Cola, agua mineral con y sin gas
- Vajilla
- Personal de cocina
- Personal de servicio

Costo del menú:

\$600
por persona



desayunos

Duración máxima 3 hs

Base 30 personas

(presentada en mesa buffet y bandejadas por el personal de servicio)

- Variedad de facturas artesanales
- Petit fours
- Tostadas con manteca y mermelada
- Cereales
- Sandwiches de pan casero
- Tostados
- Medialunas con jamón y queso
- Tarta de frutas
- Plato de frutas de estación
- Yogurt bebible
- Variedad de tes y café
- Variedad de jugos naturales

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:

\$900
por persona

OPCIONAL 1:
**Salchichas - Huevo revuelto
Panceta**

\$170

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

*Hora adicional del menú:
\$100 por persona*

! Contamos con **Menús especiales**

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

adicionales

(se pueden combinar con cualquier menú)



Pizza

En todas sus variedades

por persona

\$230



Cazuelas

Una opción entre todas sus variedades

por persona

\$270
\$ 300

Pernil fileteado

Se sirven fileteados a la vista con variedad de salsas y panes

- **CERDO** (máximo 50 personas)
- **TERNERA** (máximo 100 personas)
- **CORDERO** (máximo 15 personas)
- **COLITA de CUADRIL** (máx 12 personas)

\$8900

\$14500

\$4950

\$3450



Postres

por persona

\$340

- 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



Tacos

Tacos de pollo, carne y guacamole
(Se sirven con variedad de salsas)

por persona

\$340



Sushi

(8 piezas por persona)

por persona

\$480