

MENU GOURMET

RECEPCION

Cold Finger Food

(A elección)

- Canapé punta de espárragos y cherry
- Canapé salmón ahumado y alcaparras
- Canapé de caviar rojo y negro con huevo de codorniz
- Canapé arenque y pepinillos
- Canoa de apio con camarones y salsa golf
- Canoa de endivias con mousse de palmitos y crocante de verduras
- Canoa de endivia con queso Filadelfia y Salmón ahumado
- Tapas de queso blanco, tomate confitado y jamón crudo
- Tapas de rúcula, gruyere y cherry
- Crush Capresse, Guacamole, Mediterránea, Crudite de verduras
- Pincho Capresse

Hot Finger Food

(A elección)

- Pincho de ternera cherry y queso reggeanito
- Pincho de pollo, panceta y morrón
- Pincho de ternera panceta y morrón
- Pincho de pollo al Sésamo con Honey Mustard
- Fish burger de salmón y langostinos con crema de palta y lechuga crispy
- Steak Burger con queso cheddar y bacon
- Mejillones gratinados
- Mini Muffin de espinaca y queso cheddar
- Canoas de papas salvaje con puerro cremoso y crocante de panceta
- Empanadas de lomo cortada a cuchillo
- Empanada de pollo al romero

En Shot

(A elección)

- Shot de Langostinos y salsa golf
- Shot de guacamole y nachos
- Shot de vegetales salteados a las hierbas
- Shot de mousse de calabaza con cruttons
- Shot capresse

ISLAS

(A elección 1 cada 25 personas)

Oriental

- Chop-suey de verduras
- Chop-suey de ternera o pollo
- Chow-fan con huevo
- Yakimeyi de pollo o lomo
- Empanaditas ghioza con salsas

Al Corte

- Pernil fileteado a la vista con salsa de mostaza y miel, criolla, mayonesa con hierbas
- Jamón glaseado a la naranja
- Pastrón con pletzales y pepinillos

Europa

- Tortillitas a la española
- Paella a la Valenciana Cazuela de mariscos con arroz azafranado
- Goulash de ternera con spetzales
- Risotto con pollo y Champiñones

Mexicana

- Quesadilla
- Fajitas de pollo en salsa de guacamole
- Tacos mexicanos de carne
- Burritos de carne o pollo
Acompañadas con salsa roja, verde, pico de gallo, tabasco

Italiana

- Tallarines negros con salsa de camarones
- Gñoqui soufflé con salsa rosa
- Rissotto de hongos portobelo jamón al romero
- Minicalzones Mediterráneos
- Raviolines cuatro quesos

Rincón de los más pequeños

- Mini hamburguesitas
- Mini panchitos
- Chicken tenders
- Pincho de queso rebozado
- Conitos de papas fritas
- Conitos de rabas

MENU MENORES

Plato Principal

(Uno a elección)

- Canastitas con dados de pollo rebozado con papas noicettes
- Milanesa de ternera o pollo con papas pie

Postre

(Uno a elección)

- Capellina de cucurucho con helado a elección, salsa de chocolate y lluvia de M&M
- Flan con dulce de leche o crema
- Mousse de chocolate con de merengue y crema

MENU ADULTOS

Plato principal

Pechuga o muslo arrollado con:

- Salsa de champiñón
- Salsa de verdeo
- Salsa de puerro
- Salsa de ciboulette

Guarniciones

(Dos a elección)

- Arroz pilaf con almendras fileteadas
- Timbal de arroz verde
- Crocante de verduras con sésamo
- Torre de verduras grilladas
- Timbal de calabaza y espinaca
- Mil hojas de verduras
- Batatitas glaseadas
- Cebollines glaseados
- Ataditos de zanahoria glaseadas
- Torres de papas rusticas al gruyere
- Papas rosty
- Mil hojas de papa
- Pétalos de papas a la manteca negra con finas hierbas
- Papas dado gratinadas con queso y sésamo

Postre Adultos

(Uno a elección)

- Zócalo de brownie con crema helada en salsa de frutos rojos
- Crumble de manzana con helado de crema americana con salsa de caramelo
- Copa helada de crema americana con coulies de frutilla y rocas de merengue
- Mousse bicolor con rocas merengues y frutillas maceradas

Mesa Dulce

(Una cada diez invitados)

- Mousse de dulce de leche
 - Mousse de chocolate
 - Mousse de maracuyá en base de marquisse de chocolate
 - Tarta de frutillas
 - Strudell de manzana
 - Pie de manzana
 - Lemon pie
 - Cheasse cake de frutos rojos
 - Cheasse cake de chocolate blanco
 - Isla flotante con sambayón
 - Brownie con dulce de leche y merengue italiano
 - Rogel
 - Bombón
 - Tiramisú
 - Marquisse de chocolate
 - Chocotorta
-
- Variedad de Shot de brownie - frutos rojos y crema - sambayón tibio y nueces - mousse de menta y chocolate
-
- Creps flambeados a la vista con variedad de salsas
-
- Brochette de frutas
-
- Torre helada

Final de Fiesta

(Uno a elección)

- Show de Pizzas y Cerveza
- Show de Súper Panchos Vieneses y cerveza
- Tostados con chocolate, te o café
- Medialunas con chocolate te o café

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE

Personal de Cocina

Maitre

Personal de mozos

Vajilla formato cuadrado

Mantelería a elección

Variedad de Centro de mesas a elección

Centro de mesa para la principal

Arreglos florales para la recepción

Torta alusiva

Bebida libre sin alcohol (gaseosa línea coca cola – agua mineral – jugo de naranja para la recepción)