



---

NUESTRA PROPUESTA INCLUYE:  
ARMADO DE COCINA.  
MOZOS Y MOZAS PARA SERVIR LA COMIDA.  
CHEF ESPECIALIZADO.  
VAJILLA CORRESPONDIENTE AL MENÚ SELECCIONADO Y SERVILLETAS DE PAPEL.  
5 HORAS DE SERVICIO DESDE QUE EL PERSONAL LLEGA AL LUGAR.  
LOGISTICA INCLUIDA

---

#### ENTRADAS

Finger Food Fríos *(4 a elección)*

Bruschetta de pan de miel, hummus, conejo confit y brotes de rabanito.  
Boconccinos, tomates secos, albahaca frita sobre focaccia de olivas negras.  
Costra de Pan , tomate y Jamón Serrano.  
Terrine de ave sobre pan de campo.  
Caviar de berenjenas y aceite de albahaca sobre pan de centeno.  
Spoon de queso de cabra, olivas negras, tomate confit y brotes  
Mini Bagel con queso crema especiado y salmon gravlax

Empanaditas Criollas *(3 gustos a elección)*

Carne  
Muzzarella y Cebolla  
Mozzarella + Panceta + Ciruela  
Capresse  
Jamón y queso

...

PLATO PRINCIPAL *(una cazuela a elección)*

Cazuelas  
Pollo al curry con vegetales de Estaciones  
Ragout de ternera, vegetales en miropoixe, en sus jugos de coccion.  
Cerdo Glasse al verdeo  
Guarniciones: Arroz pilaf. - Risotto de hongos y espinaca. - Papas fondant.

...

POSTRE *(uno a elección)*

Deconstrucción criolla: mousse de mate, torta frita, gelificación de membrillo, crema inglesa y emulsión de te.  
Martini Ice Cream – Bocha de Helado en Copa de Martini con salsas  
Postre manzana con bocha de helado  
Brownie con Salsa Tofee y helado + frutos rojos  
Tortas clásicas con aromas y sabores 2011  
Una c/d 10 comensales  
Cheesecake, Torta helada de frutillas, Torta de coco  
Bombón, Rogel con merengue, Cabsha, Marquise, Brownie  
Lemon pie, Torta de manzana.