



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

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 Jamon 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

...

FINGER FOOD CALIENTES (*4 a elección*)

Pinchos de cubos de ternera con fondue de tomates.
Papas baston en tres cocciones con mayonesa casera y especias varias.
Pollo con vegetales grillados en pinchos de romero
Ternera con salsa barbacoa, criolla con palta.
Chicken Finger (Pollo Empanados en sesamo con salsa mizo y jarabe de arce
Tiradito de cerdo en mostaza agridulce.
VAV de Pollo

...

PLATO PRINCIPAL (*Un perril a eleccion, ambos con acompañamientos*).

Perril Braseado: Pata de Ternera o Cerdo cocida en horno de barro.

...

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 Tofec 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