



---

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 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

...

ENTRADAS MEXICANAS:

Nachos con Guacamole, Jitomate, Crema Agria, Salsa Pimientos.  
Half Quesadillas con Romero y Panceta / Opcional TABASCO.

...

PLATO PRINCIPAL

TEX – MEX / Fajitas 2 carnes a eleccion + Caesar

Carne de Buey, rehogada en Cebolla y Salsa Picante.  
Pollo, salteado en Soja y Verduras.  
Cerdo - Caesar : Bacon, Croutones y Aderezos.

Complementos con Picante de Menor a Mayor.  
Guacamole, Crema agria, Ajitomte, Salsa de pimientos con chili; Chiplote.

...

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