



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

Empanaditas Criollas Carne / Muzzarella y Cebolla / Mozzarella + Panceta + Ciruela / Capresse / Jamón y queso
(3 gustos a elección)

...

ENTRADAS MEXICANAS:

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

...

PLATO PRINCIPAL - Pizzas de Selección

Caprese
Rucula + Parma y Olivas Negras
Rúcula + Serrano y Olivas Negras
Calabresa
Fugazza
Cuatro Quesos
Napolitana
Mozzarella
Morrón y Jamon.
Salmon, alcaparras
Pancetas Hongos, Cebolla

...

UN POSTRE A ELECCION

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