



LA CAMPIÑA

Menú Campestre

RECEPCIÓN

COCKTAIL FRÍO

- Escabeche de berenjenas
- Lengua a la vinagreta
- Guacamole al estilo mex, acompañado por Nachos
- Matambre de ternera
- Arrollado de Pollo
- Encurtidos y Legumbres (Pickles, Pepinos, Humus, Paté)
- Brusquetas Mediterráneas

Quesos

- Gruyere, sardo, tybo, azul, roquefort, aceitunas verdes, aceitunas negras
- Pinchos de mozzarella + tomate+ albahaca

Fiambres

- Jamón cocido, Jamón crudo, longaniza, bondiola, matambre, cantimpalo, salamines artesanales, leverwurst
- Acompañados con galletas, grises, panes saborizados y focaccia



RECEPCIÓN

COCKTAIL CALIENTE

- Empanadas de Carne
- Empanadas de J&Q
- Empanadas de Pollo
- Tortilla a la española
- Pizzetas
- Variedad de canastillas espinaca y queso / calabaza y queso / caprese / chorizo pomarola / choclo queso y salsa blanca

PARRILLA

ENTRADA: MIX DE ACHURAS

- Chorizos bombón
 - Chinchulín
 - Riñón de res



PRINCIPAL: MIX DE CARNES

- Costillar de Ternera al asador criollo
- Vacío de Ternera al asador criollo
 - Pollo



ENSALADAS

- Hojas verdes y tomates
 - Zanahoria y huevo
 - Rúcula y Parmesano
 - Remolacha y huevo
- Papas: papas fritas, rusa o papa y huevo

VARIEDAD DE ENSALADAS A ELECCIÓN (2 OPCIONES)



MENÚ JUVENIL

- **Cheese burger:** Hamburguesas a la parrilla 70% roast beef, 30% nalga, queso cheddar, lechuga y tomate. Acompañado con papas bastón.
- **Milanesas** de Pollo con Papas Bastón y aderezos.
- **Chicken finger** con papas bastón y salsa cheddar.

1 A ELECCIÓN



POSTRE

- **Brownie con helado** de crema americana y salsa de frutos de rojos
- **Ensalada de frutas con helado** de crema americana
- **Capelina con bocha de helado** a elección
 - **Postre oreo** (dulce de leche, crema y galletitas oreo) con salsa de frutos rojos y dulce de leche

1 A ELECCIÓN



MESA DULCE

- Lemon Pie
- Red velvet
 - Rogel
- Balcarce
- Tiramisú
- Chocotorta
- Ensalada de frutas

- Flan
- Lingote de mousse de frutilla
- Lingote de mousse de chocolate
 - Tarta Frutal
 - Brownie
 - Toffy
 - Creppes

Incluye mesa de café e infusiones

1 opción cada 10 invitados a elección del pastelero.

A photograph of a bakery display for 'LA CAMPIÑA'. The display is set on a wooden table. In the center, a tall white vase holds a bouquet of white and red roses. To the left, a four-tiered black metal stand holds various cakes and pastries. To the right, another similar stand holds more pastries. In front of the stands, a black metal tray holds several small cakes and pastries. A large, multi-layered cake sits on a white plate in the center. The background is a corrugated metal wall with the brand name 'LA CAMPIÑA' written in large, white, serif capital letters. The lighting is warm and focused on the display.

FINAL DE FIESTA

- Show de pizzas con cerveza
- Café con leche y medialunas
- Chokolatada con facturas

1 A ELECCION

BEBIDAS INCLUIDAS

- Agua, jugos y gaseosas de primera línea libre
 - Cerveza Stella
 - Sidra para el Brindis
- Barra de recepción con y sin alcohol

PERSONAL DE SERVICIO

- Coordinación durante el evento
 - Maitre
 - Personal de salón
 - Personal de cocina
 - Mantelería para mesas
- Vajilla, Cristalería, Cubertería



Open bar

Recepción-Aperitivos

- Fernet
- Gancia
- Campari
- Gin Tonic

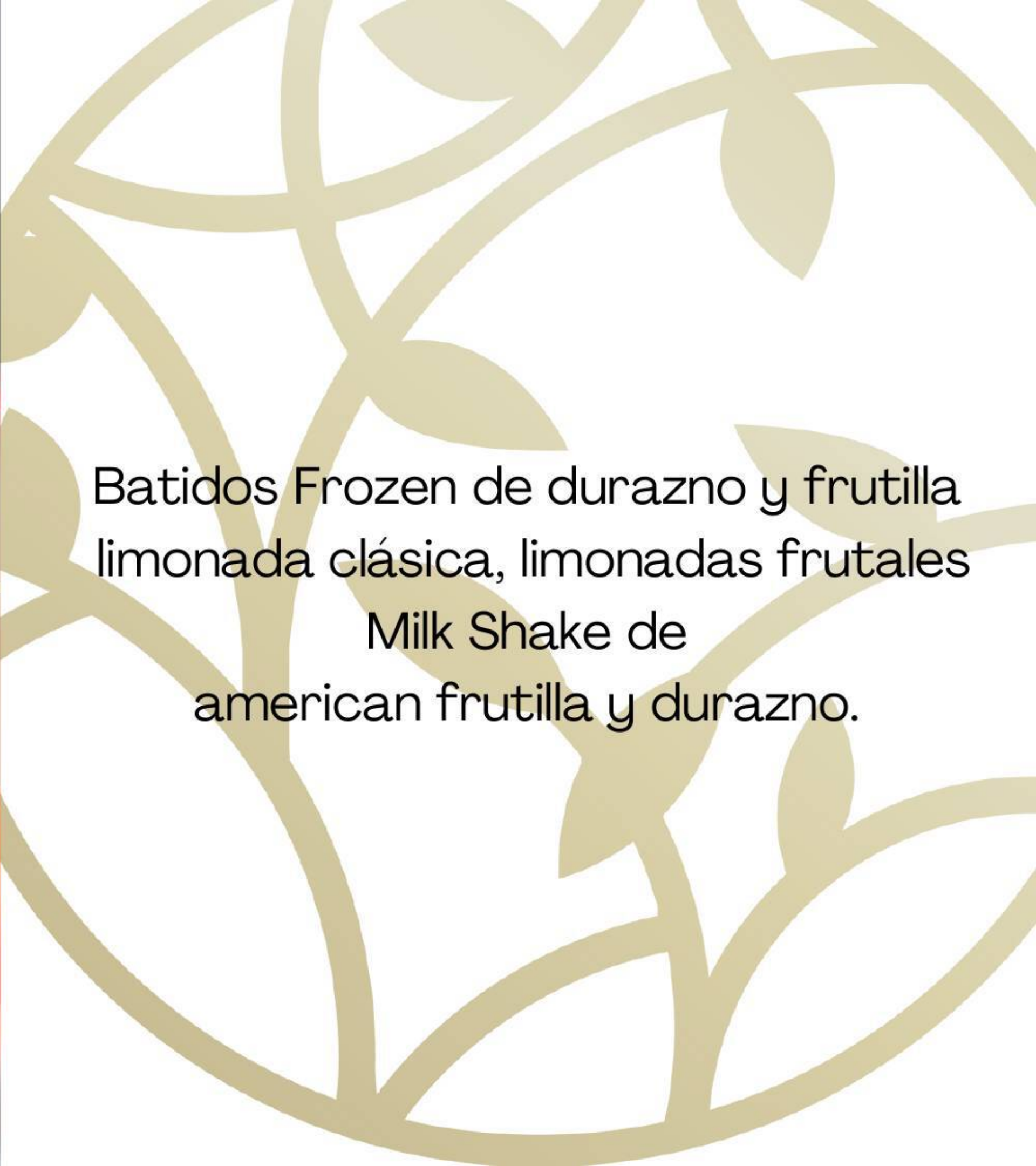




Open bar I

Recepción-Teens

Tragos sin alcohol



Batidos Frozen de durazno y frutilla
limonada clásica, limonadas frutales

Milk Shake de
american frutilla y durazno.



LA CAMPIÑA

Gracias por elegirnos
