

El servicio de catering Asado campestre incluye una recepción con tablas de quesos y tablas de fiambres con panes caseros.

Pinchos caprese

Morenitos de crudo y rúcula

Empanadas de carne

Empanadas de pollo

Tequeños

Chimichangas

Tacos mexicanos

Pizzetas

Cazuela de pollo al verdeo

Cazuela de chorizo la pomarola

Cazuela de ravioles de ricota

Sándwich de mousse de pollo

Albondiguillas de carne

Salchichitas encamisadas.

Luego de la recepción recibirán el plato principal que incluye chorizo y morcilla bombón.

Asado, vacío, pechito de cerdo, bondiola y pollo a repetir las veces que deseen. Como guarnición servimos ensalada mixta.

Panes caseros

Postre helado en forma de pirámide de dulce de leche bañado con chocolate y almendras.

La mesa dulce incluye shot de brownie, shot de lemon pie,

Cheesecake

Tortitas frutales

Chocotorta

Pavlova

Mini rogel

Bombones

Budín de pan

Shot torta oreo

Ensalada de fruta

Infusiones café, variedad de te y leche.

Las bebidas incluidas son jugos Baggio de naranja y pomelo.

Gaseosas coca-cola coca-cola 0 Sprite.

Cerveza Stella Artois o Heineken.

Vino tinto trompeter

Vino blanco cosecha tardía.

Incluye mantel blanco con camino de color a elección entre rojo, Rosa, negro, azul o natural. Plato redondo blanco tenedor cuchillo y cuchara de postre, copa, servilletas blancas. Plato de postre.

Incluye maitre, camareras y personal de servicio.

Asador chef y ayudantes de cocina.

Valor del servicio \$95.000 por persona

El servicio de catering Finger food incluye una recepción con tablas de quesos y tablas de fiambres con panes caseros. Pinchos caprese

Morenitos de crudo y rúcula

Empanadas de carne

Empanadas de pollo

Tequeños

Chimichangas

Tacos mexicanos

Pizzetas

Cazuela de pollo al verdeo

Cazuela de chorizo la pomarola

Cazuela de ravioles de ricota

Sándwich de mousse de pollo

Albondiguillas de carne Salchichitas encamisadas.

Luego recibirán el plato principal que incluye

Sándwich de lomo

Sándwich de matambrito de cerdo a la provenzal

Mini choripan con chimichurri

Sándwich de bife de chorizo con salsa criolla

Sándwich de pernil de cerdo

Postre helado en forma de pirámide de dulce de leche bañado con chocolate y almendras.

La mesa dulce incluye shot de brownie, shot de lemon pie,

Cheesecake

Tortitas frutales

Chocotorta

Pavlova

Mini rogel

Bombones

Budín de pan

Shot torta oreo

Ensalada de fruta

Infusiones café, variedad de te y leche.

Las bebidas incluidas son jugos Baggio de naranja y pomelo.

Gaseosas coca-cola coca-cola 0 Sprite.

Cerveza Stella Artois o Heineken.

Vino tinto trompeter

Vino blanco cosecha tardía.

Incluye mantel blanco con camino de color a elección entre rojo, Rosa, negro, azul o natural plato redondo blanco cuchara de postre copa servilletas blancas de tela.

Plato de postre.

Incluye maitre camareras y personal de servicios asador chef y ayudantes de cocina. Valor del servicio \$92.000 por persona

La barra de tragos se divide en dos opciones.

Barra de tragos clásica que incluye Fernet, Campari, Gancia, Cinzano y Martíni.

Valor \$24.000 por persona

Barra de tragos premium

Fernet Campari Gancia Cinzano y Martíni

Gintonería

Caipiroska y caipiriña.

Valor \$32.000 por persona

Tragos ilimitados decorados y servidos en vasos de vidrio.

La barra estará cerrada en el momento del plato principal para reponer todo lo consumido y se cerrará una hora antes del fin del evento.

También ofrecemos el servicio de cerveza tirada a \$10.000 por persona

Campo Naranja es una quinta para eventos con un salón con capacidad para 180 personas con baños para damas y caballeros en su interior y un parque arbolado con cancha de fútbol, cancha de voley, piscina con solarium, juegos de plaza, también cuenta con estacionamiento, baño para damas y caballeros, grupo electrógeno aire acondicionado calefacción mesas y sillas para ser usadas dentro del salón.

Valor para 8 horas de evento \$4.000.000

Si el evento se hace en el parque hay que agregar el alquiler sea de carpas, gazebos, livings, pista, mesas y sillas.

Y las formas de pago pueden ser en efectivo o si es por transferencia tiene que estar facturado por ende al precio le tenemos que agregar el IVA.