

Propuesta Cocktail

Recepción

Cold Fingers

- *Mini chipa de parmessano relleno con jamon crudo, rucula, queso fresco y tomates confitados con oliva.*
- *Bollitos de manteca saborizados rellenos con mix de hojas verdes, blanco de ave, aderezo cesar y provolone en hebras.*
- *Pinchos capresse con tomate cherry, aceitunas negras, cubos de muzarella y hoja de albahaca.*

Hot Fingers

- *Cuadraditos de pizza de muzarella, tomates confitados y rucula.*
- *Mini empanaditas fritas de carne.*
- *Mini Canastitas capresse, rellenas con tomate, albahaca, muzarella y oregano.*
- *Mini canastitas de pollo a la crema de verdeo, gratinadas con parmessano.*
- *Mini croquetas de espinaca y almendras acompañadas con dip de ali oli.*
- *Mini burgers con bacon y cheddar fundido.*

Principal en Islas + Bandejeo

Islas

Isla "Costanera" al pan (casero)

- *Choricitos bombon.*
- *Bondiolitas al limon.*
- *Criolla casera.*
- *Chimi-churri.*
- *Bollitos de manteca caseros.*

Isla Mexicana

Fajitas de ternera, pimientos, y cebollas caramelizadas.

Bandejeo

Principal en Cazuelas

(Una opción de pastas y otra de pollos o carnes a elección.)

Pastas y Arroces



- *Ravioles de pavita puerro y parmessano a la scarpato (crema, fondue de tomates, jamón y albahaca).*
- *Panzotis de Jamón y muzarella con crema de quesos saborizada con ciboulette y juliana de remolacha.*
- *Risotto verde de albahaca, hongos secos, panceta crocante y queso brie.*

Pollos

- *Cubos de pollo macerados con leche de coco salteados con panceta, y cebollas caramelizadas, champiñones y pizca de crema de curry.*
- *Fajitas de pollo a la parissiene (crema, champiñones, jamón y almendras, con reducción de vino blanco).*

Carnes

- *Bondiola braseada a la BBQ con brunoise de cebollas asadas.*
- *Cubos de lomo salteados con oliva, pimientos de colores, chorizo colorado, cebollas asadas y lluvia de perejil fresco.*
- *Cubos de bife de chorizo salteados con puerros, cebollas caramelizadas, panceta crocante, y crema.*

Postre

- *Copa de brownie de chocolate con helado de crema americana., salsa de chocolate y baston crocante de nougat.*

Mesa Dulce

(Una torta cada 10 personas)

Tortas:

- *Lemon pie*
- *Rogel de dulce de leche*
- *Mouse de chocolate*
- *Brownie con dulce de leche y merengue*
- *Tarta de frutilla y crema chantilly.*
- *Muffins rellenos con conserva de frutillas y azúcar impalpable.*
- *Shots de Chessecake con frutos del bosque.*
- *Shots de chocotorta.*

Servicios complementarios incluidos por 5 hs de evento

- *Vajilla completa para todo el servicio.*
- *Cristalería completa (3 copas por persona de agua, vino . Hielo y jarras).*
- *Mantelería para islas.*
- *Servicio de camareros (1 cada 15 personas), Maitre (1) y cocineros (1 cada 40 personas).*
- *Servicio libre de bebidas sin alcohol.*
- *Supervisor de la Empresa*