

Recepción

BOCADITOS FRÍOS

- Pinchos Capresse
- Pinchos Serranos
- Profiterol de salmón y crema eneldo
- Cheesecake de Brie y tomates disecados
- Shot de cous cous mediterráneo
- Pan tumaca y boquerones
- Scons de queso, berenjena y rúcula
- Ceviche de langostino y mango



BOCADITOS CALIENTES

- Chupetín de pollo y pepino
- Empanaditas nortañas
- Bagel de cheddar y lomito aumado
- Arepas de pollo y chipotle
- Langostinos crocantes y salsa de lima
- Croquetas ibéricas
- Croquetas de brócoli
- Tortilla de espinaca y Brie
- Hamburguesa, pepinito, mostaza y miel
- Chipacitos de fontina

Islas

1 ISLA CADA 80 PERSONAS

Asian

Chop Suey de Pollo.
(Salteado de pollo y verduras,
con salsa y brotes de soja).
Chow Fan de cerdo,
(Salteado de arroz con
cerdo verduras con salsa y
brotes de soja)

Gramajo

Revuelto gramajo servido en
tostaditas de pan de molde.
(con papas Paille, jamón,
panceta, arvejas y queso).
(Opción vegetariana)

Quesos y Fiambres

Variedad de quesos y
fiambres presentados en
tablas, con panes artesanales,
encurtidos y productos
regionales.

Criolla

En discos de arado;
matambrito de cerdo,
salchichas parrilleras,
mollejititas al verdeo.
Champignones salteados y
provoletas a la plancha.

Ceasar Bar

Mix de verdes, croutons,
pollo crispy y a la plancha,
panceta, semillas de sésamo,
croutons, lajas de parmesano y
aderezo Caezar.

Francesa

Adicionar \$4.800.- por persona.
En pan de campo, horma de
brie y fetas de salmón gravlax
con; jalea de frutos rojos, miel,
rúcula, crema de eneldo,
cebollas confitadas y
guacamole.

Isla de Sushi

Adicionar \$3.400.- por persona.
Avocado, Niguri, Californian
palta, Mezican Roll, New York,
Philadelphia, Spicy roll, Tamago,
Maki, Geisha de salmón,
Sashimi.

Peruana

Causa Limeña de pollo y de
salmón, con mousse de palta,
huancaína y ají quemado.

Ceviche

Ceviche armado a la vista.
Con pescado blanco y mango,
mariscos y leche de coco,
y el clásico.



Opciones de menú

OPCIÓN 1

ESTACIONES

2 ESTACIONES HASTA 150 PERSONAS - 3 ESTACIONES A PARTIR DE 150 PERSONAS

Mexicana

Fajitas de carne y pollo.
Variedad de salsas:
(Guacamole, Cream Cheese,
Tomate, Picante).
Nachos y totopos con cheddar
(opción vegetariana)

Pernil

De cerdo o cordero,
en figacitas, con salsa criolla,
chimi, mayonesa de verdeo,
mostaza y miel,
verduritas grilladas

Española

Paella valenciana,
con pescados y mariscos,
servida en cazuelitas;
Tortillas de papas,
Laas de parmesano,
con chorizos y con pimientos

Italiana

Gnoccis de papa y
ravioles de verdura,
crema de hongos,
y bolognesa.
Lajas de parmesano,
hojas de albahaca y aceite de
oliva

OPCIÓN 2

ASADO

DESDE LA PARRILLA

ASADO

- Morcillitas y chorizos
- Asado, colita de cuadril, bondiola de cerdo y pollo
- Salsa criolla y chimichurri de hierbas

ENSALADAS

- Papines, queso crema, panceta y ciboulette
- Mix de hojas verdes con vinagreta de miel
- Verduras asadas y láminas de sardo
- Capresse con tomates cherry, albahaca y mozzarella



OPCIÓN 3

ASADO INFORMAL

ASADO INFORMAL

SANDWICH BAR

PRESENTADO EN ISLAS:

SANDWICH BAR

- Lomitos
- Bondiola
- Chorizos
- Verduras grill

Acompañadas por mix de verdes, tomate, cebolla confitada, Mayonesa de Ciboulette, Honey Mustard, Salsa Criolla y nuestro Chimi.

- Con miñoncitos y figacitas.
- Bandejeo de Sandwiches.

Postre

ELEGIR UNA OPCIÓN

- Marquise de chocolate, helado de crema, dulce de leche y moras
- Apple crumble con helado de crema americana y salsa de caramelo
- Paleta de crema rellena con dulce de leche, cookie con choco chips y arándanos
- Copa de brownie, merenguitos, frutos rojos, helado de crema y salsa de dulce de leche
- Húmedo de dulce de leche con crema ácida y salsa de coco
- Flan mixto
- Adicionar consultar: volcán de chocolate con helado de crema y frutos rojos



Mesa dulce | Valu Ramallo

TORTA DE CASAMIENTO - 1 TORTA CADA 10 PERSONAS

- Apple pie
- Lemon pie
- Tarta de frutillas
- Cheesecake de maracuyá
- Cheesecake con frutos rojos
- Cheesecake de dulce de leche
- Rogel clásico
- Bomba (brownie, ddl, crema y merengue)
- Torta Havanet de chocolate negro
- Torta Havanet de chocolate blanco
- Bomba de merengue, crema y frutillas (apta celíacos)
- Marquise de chocolate
- Torta banana & Nutella
- Key lime pie
- Chocotorta
- Oreo cake
- Tarta de coco
- Variedad de fruta de estación
- Waffles de dulce de leche



Fin de fiesta

(UNO A ELECCIÓN)

- Pizza x metro (con tomatitos, jamón y cebollita)
- Lomitos (en figacitas, con lechuga y tomate)
- Cheese burger (hamburguesas con cheddar y tomate)

SERVICIOS INCLUIDOS

Vajilla y mantelería completa, personal, recepcionistas, supervisor, maitre, mozos, chef y ayudantes de cocina.



BARRA 360°

BARRA DE TRAGOS PREMIUM

- Daiquiris frutales (frutilla, durazno y mix)
- Mojito
- Whiscola
- Gancia batido
- Gin Tonic
- Campari con naranja
- Fernet con Cola
- Caipiroska de maracuyá/ menta
- Cerveza en porrón
- Cuba libre
- Negroni
- Aperol Spritz
- Cynnar Julep
- Vodka Tonic
- Tragos de Autor

