

Propuesta Informal

Recepción

Cold Fingers

- *Mini chipa de parmessano relleno con bondiolas curadas en sal, rucula, queso fresco y tomates confitados con oliva.*
- *Tostón de focaccia saborizada con oliva, con mousse de salmon, pesto de alcaparras y heneldo.*
- *Salmon ahumado sobre mini cookie de manteca y parmessano, queso crema y ciboulette.*
- *Pinchos capresse con tomate cherry, aceitunas negras, cubos de muzarella y hoja de albahaca.*

Hot Fingers

- *Mini bastones de muzarella rebozados, acompañados por dip de BBQ.*
- *Pinchos de pollo crocantes, rebozados con semillas y avena.*
- *Mini quesadillas rellenas con provolone, cebollas caramelizadas, puerro y champignones.*
- *Panzotis fritos rellenos con pavita, puerro y parmessano, acompañados por dip de ali oli.*
- *Langostinos crocantes sobre tapa de tortilla de papa, ali oli y perejil.*
- *Cuadrados de pizza a la piedra, con muzarella, lluvia de albahaca, tomates cherry y aceite de oliva.*
- *Mini burgers con bacon y rucula, gratinadas con cheddar.*

Islas

(1 cada 50 personas)

Mesa de quesos, fiambres y panes caseros saborizados acompañados por Fresh Salads

- *Jamon crudo*
- *Jamon natural*
- *Lomo de cerdo horneado*
- *Bondiola*
- *Salames de campo*
- *Sopresattas*
- *cantimpalo*
- *Mortadela con pistcahos*
- *Gruyere*



- *Pategras*
- *Sardo estacionado*
- *reggianito*
- *Gouda con pimienta*
- *Queso azul*
- *Muzarela de campo especiada*

- *Bocconcinos, tomates cherry, aceitunas negras y albahaca.*

- *Mix de Verdes con hebras de queso, champignones frescos, crutones, y penne regate.*

- *Piminetos, cebollas, y berenjenas asadas*

Isla de pastas

- *Ñoquis a la parissiene.*
- *Ravioles a la scarpato.*

Isla Bodegón (Nueva)

- *Croquetas de espinaca, parmesano y almendras.*
- *Croquetas de risotto a la provenzal.*
- *Tortilla de papa y huevo con dip de berenjena al escabeche.*
- *Buñuelos de papa, cebollas caramelizadas, provolone y champignones.*
- *Jamón crudo serrano con cubos de melon.*
- *Jamón crudo, burrata, albahaca y tomates confitados con lluvia de oliva (Zuelo).*
- *Bondiolas curadas en sal acompañadas por quesos de campo.*
- *Filetes de Anchos sobre papas bravas con pimenton ahumado español.*
- *Pulpito a la gallega sobre papas bravas con pimenton ahumado español.*
- *Pate de Salmon rosado a las hierbas.*
- *Juliana de lomo al Vitel Tone.*

Isla "Costanera" al pan (casero)

- *Chorizos bombon*
- *Colitas de cuadril*
- *Bondiolitas al limon*
- *Escabeches de berenjenas*
- *Dips de ali oli*
- *Dip de criolla*
- *Dip de berenjenas ahumadas*

Isla de pernil de cerdo braseado a la BBQ con pancitos caseros y dips de aderezos.

Isla Mexicana

Fajitas de ternera, acompañadas por nachos con cheddar y guacamole.

Principal en Cazuelas

Pastas rellenas

- *Raviolitos de espinaca y ricota con crema de albahacas.*
- *Panzotis de Jamon y muzarella con crema de quesos saborizada con ciboulette.*

Pollos

- *Cubos de pollo macerados con leche de coco salteados con panceta, y cebollas caramelizadas con pizca de crema de curry acompañados por papas rusticas.*
- *Fajitas de pollo a la parissienne con chips de papas.*

Carnes

- *Bondiola braseada a la BBQ acompañada por batatas fritas.*
- *Cubos de ternera asado salteados con oliva, pimientos de colores, chorizo colorado, cebollas asadas y papas rusticas con lluvia de perejil fresco.*
- *Cubos de ternera salteados con puerros, cebollas caramelizadas, y panceta crocante, con crema saborizada con queso azul.*

Hacer una cazuela sin carne para vegetariano

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

Postre

- *Marquise de chocolate semi amargo con helado de crema americana, salsa de chocolate acompañado y por baston de crocante de nougat.*
- *Copa de migas de brownie de chocolate semiamargo, acompañado por helado de crema americana y coulis de frutos rojos.*
- *Apple cramble acompañado por helado de crema americana, salsa de caramelo, y touch de canela.*
- *Pie de limon y azúcar impalpable acompañada por helado de americana y frutos rojos.*

(Uno a eleccion)

Mesa Dulce

(1 Torta o Petit Four cada 10 personas)

Tortas:

- *Chocotorta.*
- *Lemon pie.*
- *Tiramisú con mascarpone y chocolate rayado.*
- *Rogel de dulce de leche.*
- *Tarta de coco y dulce de leche.*
- *Tarta de dulce de leche y ganache de chocolate.*
- *Apple Cramble (manzana con canela).*
- *Torta de brownie, dulce de leche y merengue.*
- *Tarta de frutillas con crema.*
- *Mousse de frutilla con base de chocolate.*

- Mousse de limón con base de chocolate.
- Mousse de chocolate.

**Opcionales Petit Fours
(4 a elección)**

- Mini Rogel de dulce leche.
- Mini Brownie de dulce de leche y merengue.
- Mini cuadraditos de coco y dulce de leche.
- Mini cuadraditos red velvet con mouse de chocolate blanco.
- Pinchos de Trufas de bañadas en chocolate.
- Mini alfajores de manteca con dulce de leche.
- Mini alfajores de manteca con mermelada casera de frutos rojos.
- Mini budines con crumble.
- Shots de Chesseecake con frutos del bosque.
- Shots de oreo con crema.
- Shots de brownie, merengue, y dulce de leche.
- Shots de biscuit de coco con mouse de maracuyá.

Fin de fiesta

- Fiesta de panchos con salsas
- Pizzas
- Sándwichs de ternera en pancitos caseros
- Medias lunas con jamón y queso

(Uno a eleccion)

Servicios complementarios incluidos por 8 hs de evento sobre 100 personas

- Vajilla completa para todo el servicio.
- Mantelería para islas.
- Servicio de camareros (1 cada 10 personas), Maitre (1) y cocineros (1 cada 40 personas).
- Servicio libre de bebidas sin alcohol con cristaleria (línea Pepsi o Coca-Cola).
- Supervisor de la Empresa.