



RECEPCIÓN

Bocaditos fríos

Pinchos Capresse
Pinchos serranos
Cheese cake de salmón
Crocante de Brie y tomates disecados
Polenta y estofado de hongos
Muffin de zucchini y crema de hierbas
Ceviche de langostinos y mango
Shot de cous cous mediterráneo
Pan tumaca y boquerones

Bocaditos calientes

Pinchos de pollo morunos
Empanaditas norteñas
Bagel de cheddar y lomito ahumado
Philo de berenjena y sésamo
Arepas de pollo y chipotle
Langostinos crocantes y salsa de lima
Croquetas ibéricas
Croquetas de brócoli
Tortilla de espinaca y Brie



ISLAS

1 isla cada 80 personas

★★★★★ MEXICANA

Fajitas
de Carne y pollo
Variedad de salsas:
(Guacamole, CreamCheese, Tomate,
Picante)
Nachos y Totopos con Cheddar

★★★★★ PERNIL

De Cerdo o Cordero, en figacitas,
con salsa criolla, chimi, mayonesa
de verdeo, Mostaza y miel,
Verduritas grilladas

★★★★★ 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)

★★★★★ 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,
Mollejitas al verdeo
Champignones salteados y
Provoletas a la plancha

★★★★★ ESPAÑOLA

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

★★★★★ ITALIANA

Gnoccis de papa y raviolos de
salmón; con salsa parisienne, crema
de hongos,
pomodoro y bolognesa.
Lajas de parmesano,
hojas de albahaca y aceite de oliva

★★★★★ CAESAR BAR

Fondue de fontina en kirsch, de
Provolone a la provenzal, y de
roquefort al champagne; con
salchichitas vienesas, croutons,
tomates cherry, champis, y
zanahorias.

★★★★★ CAESAR BAR

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

★★★★★ FRANCESA

Adicionar \$180.- 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 \$150.- 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 armado a la vista. Con
pescado blanco y mango, mariscos y
leche de coco y el clásico.



EN CAZUELA

Elegir una opción

- Braseado de Ternera y verduras, risotto blanco y tomate asado
- Strogonoff de ternera, papas en dados y tomate asado
- Curry de Pollo y Verduras, en Arroz Yamani
- Pollo al vino blanco, risotto de hierbas y tomate confit
- Ragoût de cordero con su Jugo, Papas Paisanas y Tomates Confit
- Sartén de Frutos de Mar con Risotto al Tomillo y Compota de Tomates

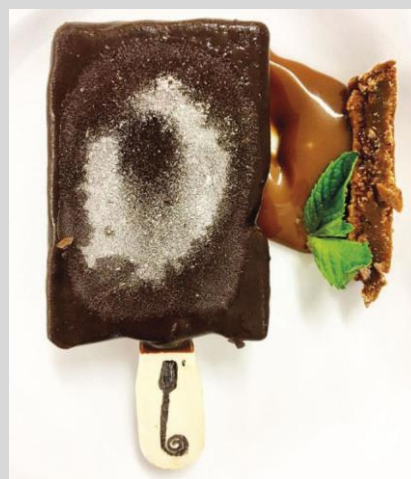


POSTRE (En copa)

Elegir una opción

- Apple crumble con helado de crema americana y salsa de caramelo
- Paleta de crema rellena con dulce de leche, cookie con choco chips
- Paleta de dulce de leche, muffin de arandanos, y salsa de dulce de leche
- Copa de brownie, merenguitos, frutos rojos, helado de crema y salsa de dulce de leche

Opción Vegana: Paleta Frutales HAULANI de Vainilla con cobertura de chocolate y corazón de dulce de leche. Adicional: \$200.-



CAFÉ
BEBIDAS
Línea Coca Cola

MESA DULCE



Torta de Festejo – 1 torta cada 10 personas

- Apple Pie
- Lemon Pie
- Tarta de Frutillas
- Cheesecake de Maracuyá
- Cheese Cake con frutos rojos
- Cheese Cake 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 Celiacos)
- Marquise de chocolate
- Torta Banana & Nutella
- Key Lime Pie
- Chocotorta
- Oreo Cake
- Tarta de coco
- Variedad de Fruta de Estación
- Panqueques de dulce de leche



FINAL 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, maître, mozos, chef y ayudantes de cocina.

BARRA DE TRAGOS PREMIUM

Daiquiris frutales (frutilla, durazno y mix)		Destornillador
Whisky		Campani con Naranja
Whiscola		Fernet Cola
Gancia		Caipiroska de maracuyá / menta
Gin Tonic		Cerveza en porrón
Malibu		Cuba libre
		Negroni
		Aperol

