



MENÚ

Tenemos más de 23 años de experiencia realizando eventos exitosos, ofreciendo siempre la mejor calidad y servicio.

En todas nuestras opciones de menues contamos con adaptaciones vegetarianas, veganas y sin TACC.



LUNCH

Siempre es un buen momento para picar algo y comer un exquisito sándwich de pata de cerdo. Ideal para todo tipo de eventos, casual y muy completo.

Es una opción súper completa, cubre tranquilamente 4hs de servicio
(Base mínima 40 personas)



TABLA DE QUESOS Y FIAMBRE

Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. Acompañado por pan y grisines.

MINI LUNCH

- Empanaditas de jamón y queso, empanaditas de carne; Medialunitas o fosforitos rellenos de jamón y queso; Pinchos de pollo empanizados en sésamo/Con salsa de soja; Pincho clásico de cerdo y ciruela/ Con salsa BBQ.

PERNIL

- Panes: Figacitas de manteca
- Salsas: Mayonesa de hierbas; Mostaza y miel; BBQ ; Chimichurri
- Ingredientes: Lechuga; Tomate;cebolla morada

MESA DULCE Y TORTA

Lemmon pie; Brownie con dulce y merengue; Cheese cake de frutos rojos ; Crumble de manzana y canela; Mousse moldeado de dulce de leche; Tiramisú; Rogel; Chocotorta.
(1 opción cada 10 personas)

Valor por persona: \$29.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola): 35.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola) y cerveza: \$39.000.-

Con gaseosa + cerveza + brindis: \$42.500.- (champagne y sidra)

+ barra libre: \$53.000.- (Fernet, Campari, Cuba libre, Gin tonic, Vodka-naranja, etc).

También podes agregarle

Cazuela: \$8.000.- (De pasta o Lomo Strogonoff o Pollo al verdeo)

PIZZA PARTY

Opción clásica y contemporánea, siempre vigente es la opción ideal para todo tipo de evento, aceptada por todos, con una gran variedad de pizzas, con gustos premium, contemporáneos y los clásicos de siempre.

Duración 3 a 4 hs. (Base 30 personas)



ENTRADA

Empanaditas, fosforitos, pinchos de cerdo y ciruela y pochoclos de pollo con salsa BBQ.

POSTRE

Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.

VARIEDADES DE PIZZA

Muzzarella y jamón; Tomate y albahaca; Champignones; Fugazetta; 4 quesos; Rúcula y tomate seco; Jamón, verdeo y aceitunas negras; Peperoni; Bondiola, verdeo y barbacoa; Choclo y verdeo y más.

Valor por persona: \$31.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola): \$37.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola) y cerveza: \$41.000.-

Con gaseosa + cerveza + brindis: \$44.500.- (champagne y sidra)

+ barra libre: \$55.000.- (Fernet, Campari, Cuba libre, Gin tonic, Vodka-naranja, etc).

PIZZA PARTY

Opción clásica y contemporánea, siempre vigente es la opción ideal para todo tipo de evento, aceptada por todos, con una gran variedad de pizzas, con gustos premium, contemporáneos y los clásicos de siempre.

Duración 3 a 4 hs. (Base 30 personas)



También podes agregarle

- Mesa dulce + café: \$6.000.- Lemmon pie, Brownie con dulce y merengue, Cheese cake, Tarta de manzana y canela, Mousse moldeado de dulce de leche, chocolate o frutos rojos.. (1 opción cada 10 personas)
- Adicional café express: \$4.000.-
- Solo café: \$2.500.- (Pocillos y platos de loza, azúcar y edulcorante)
- Tabla de quesos y fiambres: \$6.000.- (Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame quintero, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. acompañado por variedad de panes y tostadas)
- Cazuela: \$8.000.- (De pasta o Lomo Stroganoff o Pollo al verdeo)
- Pernil de cerdo: \$7.000.- (Acompañado de salsas, dips, pancitos e ingredientes).

CAZUELAS PARTY

Para reuniones descontracturadas, variedad de tres cazuelas a elección, simple y delicado, se puede consumir tanto sentados o parado en eventos tipo cocktail, con una variedad de exquisitas cazuelas es la opción ideal para tu evento.

Duración de 3 a 4hs. (Base 30 personas)



ENTRADA

Empanaditas, fosforitos, pinchos de cerdo y ciruela y pochoclos de pollo con salsa BBQ.

POSTRE

Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.

CAZUELAS

Ravioles con salsa cuatro quesos o Fileto; Perfume de pollo y mariscos; Lomo Strogonoff; Pollo con salsa cremosa de hongos y finas hierbas; Chopsuey de pollo o carne; Mix de hongos en salsa de crema y cibulette; Goulash de ternera; Pollo al verdeo; Pollo al Curry; Exquisito guisito de lentejas. Mac & cheese.

Valor por persona: \$34.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola): \$39.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola) y cerveza: \$43.000.-

Con gaseosa + cerveza + brindis: \$46.500.- (champagne y sidra)

+ barra libre: \$56.000.- (Fernet, Campari, Cuba libre, Gin tonic, Vodka-naranja, etc).

CAZUELA PARTY

Para reuniones descontracturadas, variedad de tres cazuelas a elección, simple y delicado, se puede consumir tanto sentados o parado en eventos tipo cocktail, con una variedad de exquisitas cazuelas es la opción ideal para tu evento.

Duración de 3 a 4hs.(Base 30 personas)



También podes agregarle

- Mesa dulce + café: \$6.000.- Lemmon pie, Brownie con dulce y merengue, Cheese cake, Tarta de manzana y canela, Mousse moldeado de dulce de leche, chocolate o frutos rojos.. (1 opción cada 10 personas)
- Adicional café express: \$4.000.-
- Solo café: \$2.500.- (Pocillos y platos de loza, azúcar y edulcorante)
- Tabla de quesos y fiambres: \$6.000.- (Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame quintero, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. acompañado por variedad de panes y tostadas)
- Pernil de cerdo: \$7,000.- (Acompañado de salsas, dips, pancitos e ingredientes).

TACOS PARTY

Menú que viene tomando fuerza, práctico, divertido, lleno de sabores sorprendentes, ternera, cerdo y pollo agregale, frijoles, cebollita, tomate en cubos, cilantro y salsa mexicana picante, tenes muchas combinaciones posibles. ***Se le agrega salsa picante aparte de ser requerido**

Duración de 3 a 4hs. (Base 30 personas)



ENTRADA

Nachos con queso; salsa mexicana; Quesadillas y sincronizadas.

POSTRE

Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.

VARIEDAD DE TACOS

Taquitos de carne, pollo, y cerdo; Gorditas; Frijoles; Guacamole; Arroz blanco; Salsa roja y verde.

valor por persona: \$34.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola): \$39.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola) y cerveza: \$43.000.-

Con gaseosa + cerveza + brindis: \$46.500.- (champagne y sidra)

+ barra libre: \$56.000.- (Fernet, Campari, Cuba libre, Gin tonic, Vodka-naranja, etc).

TACOS PARTY

Menú que viene tomando fuerza, práctico, divertido, lleno de sabores sorprendentes, ternera, cerdo y pollo agregale, frijoles, cebollita, tomate en cubos, cilantro y salsa mexicana picante, tenes muchas combinaciones posibles. ***Se le agrega salsa picante aparte de ser requerido**

Duración de 3 a 4hs. (Base 30 personas)



También podes agregarle

- Mesa dulce + café: \$6.000.- Lemmon pie, Brownie con dulce y merengue, Cheese cake, Tarta de manzana y canela, Mousse moldeado de dulce de leche, chocolate o frutos rojos.. (1 opción cada 10 personas)
- Adicional café express: \$4.000.-
- Solo café: \$2.500.- (Pocillos y platos de loza, azúcar y edulcorante)
- Tabla de quesos y fiambres: \$6.000.- (Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame quintero, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. acompañado por variedad de panes y tostadas)
- Cazuela: \$8.000.- (De pasta o Lomo Strogonoff o Pollo al verdeo)
- Pernil de cerdo: \$7.000.- (Acompañado de salsas, dips, pancitos e ingredientes).

GRILL PARTY

Y si.... Algo más tentador que un buen sandguchito de carne a la parrilla, tentate más con las opciones que lo acompañan.

Duración hasta 4hs de servicio. (Base 40 personas)



RECEPCIÓN

- Tabla de quesos y fiambres (Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame quintero, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. acompañado por variedad de panes y tostadas)
- Empanaditas de carne.
- Mini provoletas fritas.
- Pinchos de cerdo.
- Pinchos de papas rusticas.
- Pinchos de espinaca y Pategras

A LA PARRILLA

- Chori bombón
- Bife de chorizo
- Carre deshuesado
- Colita de cuadril
- Pollo al limón y romero fresco

POSTRE

Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.

Valor por persona: \$37.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola): \$42.000.-

Con gaseosa (línea coca-cola) y cerveza: \$46.000.-

Con gaseosa + cerveza + brindis: \$49.500.- (champagne y sidra)

+ barra libre: \$59.000.- (Fernet, Campari, Cuba libre, Gin tonic, Vodka-naranja, etc).

Extras incluidos:

Personal de salón y cocina uniformados, vajilla, parrilla, cristalería y hielo (si corresponde).

GRILL PARTY

Y si.... Algo más tentador que un buen sandguchito de carne a la parrilla, tentate más con las opciones que lo acompañan.

Duración hasta 4hs de servicio. (Base 40 personas)



También podes agregarle

- Mesa dulce + café: \$6.000.- Lemmon pie, Brownie con dulce y merengue, Cheese cake, Tarta de manzana y canela, Mousse moldeado de dulce de leche, chocolate o frutos rojos.. (1 opción cada 10 personas)
- Adicional café express: \$4.000.-
- Solo café: \$2.500.- (Pocillos y platos de loza, azúcar y edulcorante)
- Cazuela: \$8.000.- (De pasta o Lomo Strogonoff o Pollo al verdeo)
- Pernil de cerdo: \$7.000.- (Acompañado de salsas, dips, pancitos e ingredientes).

MENÚ FINGER

Ideal para cualquier tipo de evento, descontracturaro, super completo y variado para formato living o parado tipo cocktail.

Duración hasta 6hs de servicio. (Base 40 personas)



TABLA DE QUESOS Y FIAMBRE

Lomito, Bondiola, jamón crudo, jamón cocido, salame, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. Acompañado por pan y grisines.

CAZUELAS

- Ravioles cuatro quesos o fileto
- Pollo con salsa cremosa de hongos y finas hierbas.
- Perfume de pollo (exquisito bisqué de pollo y mariscos).
- Lomo stroganoff.
- Arroz cremoso y mix de hongos

(Una a elección)

FINGER FOOD

- Mini bagel de salmón ahumado y rúcula.
- Empanaditas de ternera al verdeo.
- Canastitas de jamón y queso.
- Buñuelos de espinaca y Pategras con salsa Alioli.
- Chipacitos rellenos de jamon y queso.
- Montadito de queso azul, pera y miel de jengibre.
- Pinchos de pollo empanizados en sésamo.
- Pincho clásico de cerdo y ciruela.
- Pochoclo de pollo en BBQ.
- Pincho de papa rústica y salsa Cheddar
- Negrito de lomito ahumado y tomate seco.
- Mini cesar en frasquito.
- Shot de langostinos crocantes con alioli, pimentón ahumado y perejil.

MENÚ FINGER

Ideal para cualquier tipo de evento, descontracturarlo, super completo y variado para formato living o parado tipo cocktail.

Duración hasta 6hs de servicio. (Base 40 personas)



PERNIL DE CERDO

- Panes: Figacitas de manteca
- Salsas: Mayonesa de hierbas – Mostaza y miel – BBQ – Chimichurri
- Ingredientes: Lechuga – Tomate – cebolla morada

POSTRE

- Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.
- Tarta Húmeda de chocolate y salsa de frutos rojos.
- Crumble de manzana y crema de canela.

(Elegir uno)

Valor por persona: \$59.000.-

valor por persona sin bebida: \$45.000.-

CAFÉ

Pocillos, platos de loza, azúcar y edulcorante.

BEBIDAS CON Y SIN ALCOHOL

Gaseosa línea coca-cola, agua y jugos.

BARRA LIBRE

Aperol Spritz, Fernet, Campari, Cuba libre, Gin tonic, Vodka-naranja, etc).
Hasta 6 hs de servicio.

Adicional vino: \$6.000
(Trumpeter blanco y tinto)
Adicional brindis:\$3.000
(Champagne y sidra)

También podes agregarle

Mesa dulce: \$3.500.- Lemmon pie, Brownie con dulce y merengue, Cheese cake, Tarta de manzana y canela, Mousse moldeado de dulce de leche, chocolate o frutos rojos. (1 opción cada 10 personas)

Adicional café express: \$3.500.-

COCKTAIL

Menu ligero pero bien completo para reuniones informales de corto tiempo, variado y distinguido. Busca la excusa para probarlo.

Duración hasta 3:30hs de servicio. (Base 30 personas)

FINGER FOOD

- Mini bagel de salmón ahumado y rúcula.
- Empanaditas de ternera al verdeo.
- Canastitas de jamón y queso.
- Buñuelos de espinaca y Pategras con salsa Alioli.
- Chipacitos rellenos de jamon y queso.
- Montadito de queso azul, pera y miel de jengibre.
- Pinchos de pollo empanizados en sésamo.
- Pincho clásico de cerdo y ciruela.
- Pochoclo de pollo en BBQ.
- Pincho de papa rústica y salsa Cheddar
- Negrito de lomito ahumado y tomate seco.
- Mini cesar en frasquito.
- Shot de langostinos crocantes con alioli, pimentón ahumado y perejil.



CAZUELAS

- Ravioles cuatro quesos o fileto
- Perfume de pollo (exquisito bisqué de pollo y mariscos).
- Lomo strogonoff.
- Pollo con salsa cremosa de hongos y finas hierbas.

(Una elección)

POSTRE

- Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.
- Tarta Húmeda de chocolate y salsa de frutos rojos.
- Crumble de manzana y crema de canela.

(Elegir uno)

COCKTAIL

Menu ligero pero bien completo para reuniones informales de corto tiempo, variado y distinguido. Busca la excusa para probarlo.

Duración hasta 3:30hs de servicio. (Base 30 personas)

CAFÉ Y BROWNIE

Pocillos, platos de loza, azúcar y edulcorante; Brownies



BEBIDA CON Y SIN ALCOHOL

- Gaseosa línea coca-cola, agua y jugos.
- Trumpeter (blanco y tinto).
- Brindis: champagne y sidra

Valor por persona: \$46.000.-

valor por persona sin bebida: \$36.000.-

También podes agregarle

- Barra libre: \$16.000.- (Aperol Spritz, Fernet, Campari, Cuba libre, Gin tonic, Vodka-naranja, etc). (con barra libre hasta 4 hs de servicio)
- Mesa dulce: \$3.500.- (Lemmon pie, Brownie con dulce y merengue, Cheese cake, Tarta de manzana y canela, Mousse moldeado de dulce de leche, chocolate o frutos rojos.) (1 opción cada 10 personas)
- Adicional café express: \$4.000.-
- Tabla de quesos y fiambres: \$6.000.- (Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame quintero, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. acompañado por variedad de panes y tostadas)
- Cazuela: \$8.000.- (De pasta o Lomo Stroganoff o Pollo al verdeo)
- Pernil de cerdo: \$7.000.- (Acompañado de salsas, dips, pancitos e ingredientes)



MENÚ CLASSIC

Tenemos más de 23 años de experiencia realizando eventos exitosos, ofreciendo siempre la mejor calidad y servicio.

En todas nuestras opciones de menues contamos con adaptaciones vegetarianas, veganas y sin TACC.



MENÚ CLASSIC

Por su variedad y duración es un menú ideal para casamientos, cumpleaños de 15, comuniones, bautismos o porque sí !!

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)

FINGER FOOD

- Mini bagel de salmón ahumado y rúcula.
- Empanaditas de ternera al verdeo.
- Canastitas de jamón y queso.
- Chipacito relleno de jamón y queso
- Montadito de queso azul, pera y Miel de Jengibre.
- Pinchos de pollo empanizados en sésamo.
- Pincho clásico de cerdo y ciruela.
- Pochoclo de pollo en BBQ.
- Pincho de papa rústica y salsa Cheddar
- Canastita de buñuelos de espinaca y Pategrás
- Negrito de lomito ahumado y tomate seco.
- Mini cesar en frasquito.
- Shot de langostinos crocantes con alioli, pimentón ahumado y perejil.
- Mini burger con cheddar.



PERNIL DE CERDO

Acompañado de salsas, dips, pancitos e ingredientes.

CAZUELAS

- Strogonoff de ternerita.
- Ravioles salsa rosa

También podes agregarle

Tabla de quesos y fiambres: \$6.000.- (Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame quintero, variedad de quesos, aceitunas, tomates secos. acompañado por variedad de panes y tostadas)

MENÚ CLASSIC

Por su variedad y duración es un menú ideal para casamientos, cumpleaños de 15, comuniones, bautismos o porque sí !!

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)

PLATO PRINCIPAL

- Pata muslo arrollada, rellena con jamón y queso, papas noisettes y salsa a elección (Champignon / Verdeo / Tomate y albahaca)
- Bondiola de cerdo con puré de batata y miel, salsa de reducción de Malbec
- Lomo Kitsch con papas Anna, mix de verdes y salsa Demi glace y (adicional \$7.000.- por pers)



MENÚ ADOLESCENTE (OPCIONAL)

- Suprema de pollo con papas fritas y salsa cheddar
- Milanesa de bife de chorizo y fideos.

También podes agregarle

- Creps de espinaca o jamón y queso con salsa cremosa. (\$7.500.-)
- Soufle de quesos con salsa suave de tomate y albahaca. (\$7.500,-)
- Ensalada de verdes, cherrys, blanco de ave, jamón crudo, vinagreta balsámica y brotes. (\$7.500.-)

MENÚ CLASSIC

Por su variedad y duración es un menú ideal para casamientos, cumpleaños de 15, comuniones, bautismos o porque sí !!

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)

POSTRE

- Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.

FIN DE FIESTA

- Café con leche y medialunas (\$7.000.-)
- Show de pizzas (\$9.000.-)

BEBIDA CON Y SIN ALCOHOL

- Gaseosa: línea coca-cola, agua y jugos.
- Vino: Trum peter (blanco y tinto).
- Brindis: champagne y sidra



MESA DULCE Y CAFE (MESA DULCE BASE 100 PERSONAS)

- Trio de chocolate
- Rogel con dulce de leche y merengue suizo.
- Panqueques de dulce de leche
- Tiramisú
- Brownie de chocolate, dulce de leche y merengue
- Crumble de manzana.
- Ensalada de fruta
- Chesse cake frutos rojos
- Shot de Lemmon pie.
- Shot de cheese cake de frutos rojos.
- Shot de mousse de chocolate tricolor.
- Mousse de dulce de leche

Valor por persona: \$68.000.-

Valor por persona sin bebida: \$55.000.-

Barra libre \$18.000.- (Aperol Spritz, Gin tonic, Fernet, Campari, Cuba libre, Vodka naranaja.) Por persona todo el evento

Barra recepción: \$9.500.- (1½ hora)

Adicional café express: \$4.000.-

Extras incluidos:

Personal de salón y cocina uniformados, vajilla, parrilla, cristalería y hielo



MENÚ PREMIUM

Tenemos más de 23 años de experiencia realizando eventos exitosos, ofreciendo siempre la mejor calidad y servicio.

En todas nuestras opciones de menues contamos con adaptaciones vegetarianas, veganas y sin TACC.



MENÚ PREMIUM

Super completo, irresistible.. para casamientos, cumpleaños de 15, comuniones, bautismos o porque sí!! Relájate y disfrútalo...

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)

RECEPCIÓN

(Duración 1 ½ hs)

Campari orange, Fernet, Cuba libre, Gin tonic, Vodka naranja, Gancia ,bebidas sin alcohol.

ISLAS

Cazuela:

- Strogonoff de ternera.
- Ravioles salsa rosa

Mesa de fiambres y quesos:

(Lomito, pavita, jamón crudo, jamón cocido, salame quintero, variedad de quesos, Pickles, aceitunas, tomates secos. acompañado por variedad de panes y tostadas)

Pernil de cerdo:

Flameado y fileteado a la vista (Acompañado de salsas, dips, pancitos e ingredientes)

Mesa de tacos:

Variedad de tacos de carne y cerdo con guacamole, frijoles, pico de gallo, salsas estilo mexicanas y cheddar



FINGER FOOD

- Mini bagel de salmón ahumado y rúcula.
- Empanaditas de ternera al verdeo.
- Canastitas de jamón y queso.
- Chipacito relleno de jamón y queso
- Montadito de queso azul, pera y Miel de Jengibre.
- Pinchos de pollo empanizados en sésamo.
- Pincho clásico de cerdo y ciruela.
- Pochoclo de pollo en BBQ.
- Pincho de papa rústica y salsa Cheddar
- Canastita de buñuelos de espinaca y Pategrás
- Negrito de lomito ahumado y tomate seco.
- Mini cesar en frasquito.
- Shot de langostinos crocantes con alioli, pimentón ahumado y perejil.
- Mini burger con cheddar.

MENÚ PREMIUM

Super completo, irresistible.. para casamientos, cumpleaños de 15, comuniones, bautismos o porque sí!! Relájate y disfrútalo...

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)

PLATO PRINCIPAL

- Pata muslo arrollada y rellena con jamón y Muzzarella, papas noisettes y salsa a elección (champignon/verdeo/tomate y albahaca)
- Bondiola de cerdo con puré de batata y miel, salsa de reducción de Malbec y demi glace
- Lomo Kitsch con papas Anna, mix de verdes y salsa Demi glace (adicional \$6.000.- por pers)

MENÚ ADOLESCENTE (OPCIONAL)

- Suprema de pollo con papas fritas y salsa cheddar
- Milanesa de bife de chorizo y fideos



POSTRE

- Helado con zócalo de merengue, salsa de dulce de leche y nueces.
- Tarta Húmeda de chocolate y salsa de frutos rojos.
- Crumble de manzana y crema de canela

(Elegir uno)

MESA DULCE Y CAFÉ (MESA DULCE BASE 100 PERSONAS)

- Trio de chocolate
- Rogel con dulce de leche y merengue suizo.
- Panqueques de dulce de leche
- Tiramisú
- Brownie de chocolate, dulce de leche y merengue
- Crumble de manzana.
- Ensalada de fruta
- Chesse cake frutos rojos
- Shot de Lemmon pie.
- Shot de berries, yogurt y virutas de chocolate.
- Shot de mousse de chocolate tricolor.
- Mousse de dulce de leche

MENÚ PREMIUM

Super completo, irresistible.. para casamientos, cumpleaños de 15, comuniones, bautismos o porque sí!! Relájate y disfrútalo...

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)

FIN DE FIESTA

- Café con leche y medialunas
 - Show de pizzas
- (Elegir uno)**



BEBIDAS CON Y SIN ALCOHOL

- Gaseosa: línea Coca-cola, agua y jugos.
- Vino: Trumpeter (blanco y tinto).
- Brindis: champagne y sidra

Valor por persona: \$78.000

Valor por persona sin bebida: \$63.000.-

Barra libre \$15.000.- (Gin Tonic, Fernet, Campari, Cuba libre, Aperol Spritz.) por persona (Agregá barra todo el evento)

Adicional café express: \$4.000.-

Extras incluidos:

Personal de salón y cocina uniformados, vajilla, parrilla, cristalería y hielo



MENÚ

ASADO A LAS BRASAS

Tenemos más de 23 años de experiencia realizando eventos exitosos, ofreciendo siempre la mejor calidad y servicio.

En todas nuestras opciones de menues contamos con adaptaciones vegetarianas, veganas y sin TACC.



ASADO A LAS BRASAS

Ideal para eventos al aire libre, quien se resiste a un asado con todo el estilo de campo que acompaña este menú, elegilo y empezá a disfrutarlo...

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)



RECEPCIÓN CAMPESTRE

- Provoletitas empanizadas
- Empanaditas de carne, queso y cebolla, humita.
- Bocaditos de cerdo a la Barbacoa.
- Pincho de papa rústica y salsa Cheddar
- Canastita de buñuelos de espinaca y Pategrás

ISLAS

- Picada de campo con variedad de quesos y fiambres.
- Cazuelitas de pastas
- Risotto de hongos

ENTRADA

- Chorizo y morcilla bombón

PRINCIPAL

- Vacio.
- Asado.
- Pollo de campo al limón.
- Pechito de cerdo.

ENSALADAS

- Tomate, mozzarella y albahaca (Caprese)
- Papas cubeteadas al orégano.
- Zanahoria rallada fresca con granos de maíz y mayonesa
- Gran mezclum de la huerta, tomatitos cherrysy croutons de pan.
- Juliana de espinacas con queso roquefort, pimentón ahumado y vinagreta de aceto y oliva.
- Rúcula y parmesano

ASADO A LAS BRASAS

Ideal para eventos al aire libre, quien se resiste a un asado con todo el estilo de campo que acompaña este menú, elegilo y empezá a disfrutarlo...

(Duración de 6 a 8hs.) (Base 50 personas)

FIN DE FIESTA

- Café con leche y medialunas (\$7.000.-)
- Show de pizzas (\$9.000.-)



BEBIDAS CON Y SIN ALCOHOL

- Gaseosa: línea Coca-cola, agua y jugos.
- Vino: Trumpeter (blanco y tinto).
- Brindis: champagne y sidra

Valor por persona: \$68.000

Valor por persona Sin Bebidas: \$55.000.-

Barra libre \$18.000.- (Aperol Spritz, Gin Tonic, Fernet, Campari, Cuba libre, Vodka Naranja.) por persona (todo el evento)

Barra recepción: \$9.500.- (1½ hora)

Adicional café express: \$4.000.-

Extras incluidos:

Mozos uniformados, parrilleros, vajilla, cristalería, cubiertos y hielo.