



EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO



EL BANQUETE
SERVICIO GASTRONÓMICO



MENÚ
FINGER FOOD
CLÁSICO



RECEPCIÓN

Canastitas calientes de carne al curry

Brusquettas Mediterráneas (jamón crudo, rúcula y queso con oliva)

Pinchos fried chicken con salsa barbacoa

Shots capresse (mousse de albahaca y tomates confit con hierbas)

Mini tostaditos de panceta ahumada y queso dambo

Salad cesar con pollo salteado

Milhojas de papas rústicas gratinadas en pincho

Brochettes de solomillo y vegetales en reducción malbec

PRINCIPAL

PERNIL

- 15 horas de cocción a fuego lento -
Jamón de cerdo fileteado tibio.
Figacitas de manteca y variedad
de salsas para que cada invitado
pueda degustar con su sándwich

CAZUELA

Bandejeada por los camareros

RAVIOLES

De ricota especiada con salsa filetto,
crema y ciboulette fresco

POSTRE

Pirámide de crema helada sobre
brownie húmedo , dulce de leche
y culis de frutos rojos



MESA DULCE

En petit fours y minicakes

Banana Split

Brownie, merengue y dulce de leche

Mousse de lavanda

Bocado Oreo

Cheesecake de Frutos rojo

Mousse de chocolate

Cheesscake de Maracuya

Lemon Pie

Chocotorta

Incluye café e infusiones





EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO

El servicio incluye:

Bebidas sin alcohol
Canilla libre x8hs
Gaseosas Linea Coca Cola
Agua mineral sin gas
Hielo

Cristaleria y vajilla
Mantelería color a elección
Personal de salón
Personal de cocina - Maitre
Recepcionista





EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO

MENÚ FINGER FOOD
GOURMET

BOCADOS FRÍOS

Ensalada tabulé con brunoise de portobellos

Brusquetas con humus de garbanzos
y ajies asados

Toston de peras , queso azul y miel

Gravlax de trucha sobre crocante de semillas
(trucha curada con ralladura de lima)

Shot de Altamar (fresco de verdes, tentaculos
de calamar marinados y alioli citrico)



BOCADOS CALIENTES

Brochette de lomo y vejetales sobre emulsion
de hongos patagonicos

Pincho de langostino con salsa asiática

Araccini di riso con crema de queso azul y
ralladura de frutos secos

Yakitori de pollo con salsa teriyaky

Fatay de solomillo y jengibre
con topping de gazpacho





EN ISLAS (3 a elección)

Ojo de bife braseado en salsa española
sobre papas parmentier

Cazuela de raviolis de espinaca en crema
de puerros

Ternera braseada en barbacoa y tomillo

Arroz al ajillo con calamares
azafranados

Pernil de cerdo flambeado y fileteado
frente a los invitados

Pollo al curry con guarnicion pilaf

Bondiola en reduccion de salsa
tonkatsuo y chips de batata

Risotto Funghi con reduccion malbec

P
R
I
N
C
I
P
A
L



POSTRE

(elegir una opción)

Lemon key con bocha de frutos rojos

Copa cream oreo

Pai de manzana, peras, nueces con crema cítrica

Mousse de chocolate con helado de campari y naranja

Brownie de chocolate blanco con crema de maracuya

Cheesecake de dulce de leche en lingote

M E S A D U L C E

En petit fours, minicakes y shots

Orange Pai

Cheesecake de Oreo

Torta matilda

Carrot cake

Mousse de pomelo

Mousse de dulce de leche

Red velvet

Cheesscake de Maracuya



Shots

Lemon pie

Chocotorta

Tiramisu

Mousse de chocolate



Incluye café e infusiones

MENÚ FINGER FOOD
GOURMET

VARIEDAD DE PIZZAS

OPCIONALES:

Hamburguesas de ternera con barbacoa

Papas rústicas con cheddar

Medialunas rellenas con
queso dambo y jamón cocido

MENÚ FINGER FOOD
GOURMET



FIN DE FIESTA

EL SERVICIO INCLUYE:



Bebidas sin alcohol
Canilla libre x8hs
Gaseosas Linea Coca Cola
Agua mineral sin gas
Hielo

Cristaleria y vajilla
Mantelería color a elección
Personal de salón
Personal de cocina - Maitre
Recepcionista



EL BANQUETE
SERVICIO GASTRONÓMICO





EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO



MENÚ
CRIOLLO
CLÁSICO

Recepción

- Empanadas de carne fritas
- Brusquetas de brenjenas ahumadas sobre pan de ajo
- Tostaditos de panceta y queso
- Envueltos de salchicha criolla en masa de hojaldre
- Brusquetas de leber y pepinillos con queso y nueces
- Canastitas de mozzarella y cebolla morada
- Croquetas de morcilla y cebolla caramelizada





Principal

Chorizo bombon
Morcilla bombon
Asado a la cruz

Vacio a la leña
Pechito de cerdo
Pollo a las brasas

Guarnición (3 a elección)

Zanahoria y huevo
Papas con perejil
Mixta (lechuga, tomate y cebolla)

Rúcula y queso parmesano
Repollo a la mostaza
Radicheta y ajo

Postre

Crumble de manzana tibio con crema
americana y ganache de chocolate

Mesa dulce



En petit fours y minicakes

Mousse de chocolate
Cheesecake de Maracuya
Lemon Pie
Chocotorta

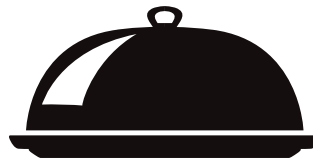
Banana split
Brownie, merengue y dulce de leche
Mousse de lavanda
Bocado Oreo
Cheesecake de Frutos rojos

Incluye café e infusiones

El servicio incluye:

Bebidas sin alcohol
Canilla libre x8hs
Gaseosas Linea Coca Cola
Agua mineral sin gas
Hielo

Cristaleria y vajilla
Mantelería color a elección
Personal de salón
Personal de cocina - Maitre
Recepcionista



EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO





EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO

MENÚ CRIOLLO
PREMIUM

RECEPCIÓN



ISLA

tablas de fiambres,
embutidos, quesos y
panificados campestres

MENÚ CRIOLLO
PREMIUM

BANDEJEO

BOCADOS FRÍOS

Lenguitas de cerdo en pan de salvado
con emulsión de romero

Brusquettas capresse con tomate confit
y emulsion de albahaca

Mini coleslaw con mostaza dijon

Baguettin de blanquette de ave y rúcula

BOCADOS CALIENTES

Empanadas criollas de carne y verdeo

Figacitas de manteca con solomilo braseado
y cebollas caramelizadas

Papas rústicas con salsa brava

Buñuelos de boñato y alioli de morrones fritos

Brochette de pollo y bacon con salsa agridulce

Bollitos de cerdo y provolone gratinados



MENÚ CRIOLLO
PREMIUM



Chorizo bombon de puro cerdo

Morcilla bombon

Chinchulines crocantes

Costillar a la leña

Vacío al asador

Pechito de cerdo a la mostazza

Matambre a la pizza

Bondiola al hilo ahumada

Pollo oreganatto a las brasas



PARA LOS NOVIOS

Provoletta con hierbas
y mollejas doradas con limon

Para acompañar: chimichurri / salsa criolla

MENÚ CRIOLLO
PREMIUM

P
R
I
N
C
I
P
A
L



MENÚ CRIOLLO
PREMIUM

GUARNICIÓN

Ensaladas (3 a elección)

- Tomate, cebolla y queso azul
- Zanahoria, remolacha y huevo
- Mix de verdes tomate y cebolla morada
- Lentejas, panceta ahumada y verdeo
- Ensalada cesar (mezclum de lechugas)
- Lechuga, semillas tostadas, champignon y cherry
- Rúcula, tomates secos, y queso parmesano
- Espinaca, crutones, vinagretta y queso parmesano
- Ensalada capresse (tomate, cubos de queso, aceite de albahaca y olivas negras)
- Papas con ciboulette, mayonesa y ralladura de limón

P
R
I
N
C
I
P
A
L



POSTRE

(elegir una opción)

Lemon key con bocha de frutos rojos

Copa cream oreo

Pai de manzana, peras, nueces con crema cítrica

Mousse de chocolate con helado de campari y naranja

Brownie de chocolate blanco con crema de maracuya

Cheesecake de dulce de leche en lingote

MENÚ CRIOLLO
PREMIUM

P
R
I
N
C
I
P
A
L

M E S A D U L C E

En petit fours, minicakes y shots

Orange Pai

Cheesecake de Oreo

Torta matilda

Carrot cake

Mousse de pomelo

Mousse de dulce de leche

Red velvet

Cheesscake de Maracuya



Shots

Lemon pie

Chocotorta

Tiramisu

Mousse de chocolate

Incluye café e infusiones



MENÚ CRIOLLO
PREMIUM

VARIEDAD DE PIZZAS



OPCIONALES:

Hamburguesas de ternera con barbacoa

Papas rústicas con cheddar

Medialunas rellenas con
queso dambo y jamón cocido

MENÚ CRIOLLO
PREMIUM



FIN DE FIESTA

EL SERVICIO INCLUYE:



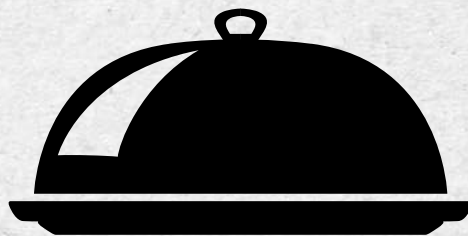
Bebidas sin alcohol
Canilla libre x8hs
Gaseosas Linea Coca Cola
Agua mineral sin gas
Hielo

Cristaleria y vajilla
Mantelería color a elección
Personal de salón
Personal de cocina - Maitre
Recepcionista



EL BANQUETE
SERVICIO GASTRONÓMICO





EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO

MENÚ FORMAL AL PLATO

RECEPCIÓN

Bandejeada por los camareros

BOCADOS FRÍOS

Brusquettas mediterráneas
(Jamón crudo, rúcula y queso con cest de limón)

Ceviche de lenguado marinado
con ralladura de cítricos

Brusquettas con queso brie, concasse de
tomate y aceite de hierbas

Shot capresse con musse de albahaca
y tomates confit

Nachos con guacamole

Wraps de pollo, salsa cesar y col encurtido



BOCADOS CALIENTES

Pañuelitos de ternera braseada

Papas cuña con alioli de pimiento ahumado

Pinchos de langostinos con emulsión
de salsa asiática

Canastitas calientes de mozzarella, puerros
y hongos

Brochette de solomillo y vegetales

Bocaditos de cerdo tonkatsuo



ISLAS

(Una opción cada 50 invitados)

Isla de risoto cremoso guarnecido con hongos y panceta tiernizada

Isla de pernil: jamón de cerdo 12 horas de cocción a temperatura controlada. Servido con figazas de manteca y salsas de morron frito, verdeo y berenjena ahumada



Isla de pastas: Ravioles de ricota y queso con filetto, bechamel y ciboulette fresco. Penne rigate en crema de puerros.

Isla mexicana: Tacos de ternera con vegetales salteados y de pollo con verdeo

Isla campestre: tablas de quesos, fiambres, embutidos y panificados campestres



PLATO PRINCIPAL

(elegir una opción)

Bondiola braseada con pure toffee,
emulsión de morrones asados y miel

· Creps de rúcula rellenos con ricota fresca,
queso parmesano, panceta tiernizada y hierbas,
salseados con crema de limón

Roulade de ave con crema de espinacas
y mil hojas de papas



Ojo de Bife en croute de hierbas
con papas rústicas, reducción demi glace
y parmesano gratin

Milanesa de ternera con papas al horno

hamburguesas con papas fritas
y queso cheddar

POSTRE

(elegir una opción)

Key lime con bocha de frutos rojos

Copa cream oreo

Pai de manzana, peras, nueces
con crema cítrica



Mousse de chocolate con helado
de campari y naranja

Brownie de chocolate blanco
con crema de maracuya

Cheesecake de dulce de leche en lingote

MESA DULCE

Incluye café e infusiones

En petit fours y minicakes

Orange Pai
Cheesecake de Oreo
Torta matilda
Carrot cake
Mousse de pomelo
Mousse de dulce de leche
Red velvet
Cheesscake de Maracuya



Shots

Lemon pie
Chocotorta
Tiramisu
Mousse de chocolate

VARIEDAD DE PIZZAS

OPCIONALES;

Hamburguesas de ternera con
barbacoa

Papas rústicas con cheddar

Medialunas rellenas con
queso dambo y jamón cocido



FIN DE FIESTA

EL SERVICIO INCLUYE:

Bebidas sin alcohol

Canilla libre x8hs

Gaseosas Linea Coca Cola

Agua mineral sin gas

Hielo

Cristaleria y vajilla

Mantelería color a elección

Personal de salón

Personal de cocina - Maitre

Recepcionista



EL BANQUETE

SERVICIO GASTRONÓMICO