

CORPORATIVO

Jornada Corporativa Formal

Desayuno

- Infusiones: Café y selección de finos Té
- Leche, Azúcar y edulcorante
- Jugo de Naranja, Agua con y sin gas
- Medialunas calentitas de Manteca y Grasa
- Budines y Scones caseros
- Fruta fileteada de estación

Coffe Break

- Infusiones: Café y selección de finos Té
- Leche, azúcar y edulcorante
- Petit-Sándwiches de miga o Chip de Jamón Cocido y Queso (opcional Jamón crudo)
- Cuadrados de brownie con nuez

Almuerzo - Primer plato

Opción 1

- Ensalada de rúcula y escarola fina, con salmón ahumado, tomates confitados, alcaparras, crocante de frutos secos y crema fresca de eneldo.

Opción 2

- Crostini de hongos, cebollas y puerros caramelizados con ensalada de lechuga arropollada, parmesano, croutones y aderezo de mayonesa suave.

Opción 3

- Bastones de muzzarella panados con Tomatitos Cherry & Albahaca.

Opción 4

- Ensalada caprese con pesto de albahaca de la huerta

Opción 5

- Souflecitos de Queso con coullis de crema de espinaca y cherrys confitados

Opción 6

- Ensalada de espinaca, rúcula, peras en láminas, cubos de queso azul, condimentadas con reducción de Aceto & Oliva

Opción 7

- Sopa cremosa de zapallo de la huerta, Philadelphia, crema y ciboullete

Opción 8

- Colchón de verduras grilladas, tomates confitados, queso camembert o muzzarella

Opción 9

- Ensalada Toscana (Penne rigatti, berenjenas asadas & tomates confitados, olivas negras, virutas de parmesano y aliño de aceite de oliva y reducción de aceto.



Estaciones Opcionales

Opción 1

- Ragout de lomo sellados en reduccion de Malbec especiada con ajíes y cebollas caramelizadas, acompañado con papas risolé y perejil o Puré Rústico en su molde con perlas de almendras tostadas, manteca y tomillo en reducción de crema , chips de Batata y Zanahoria .

Opción 2

- Pechuga grillada sobre risotto de hierbas y crema de limas & puerros

Opción 3

- Roll de ave con salsa de champignones de la huerta y budín de verduras bicolor en su salsa de crema y curry

Opción 4

- Panzotti de salmón ahumado con salsa de crema y ciboulette de oliva y reducción de aceto.

Opción 5

- Malfattis de espinacas con salsa mediterránea (cherrys, albahaca, aceitunas negras y parmesano.

Opción 6

- Lomo sellado en reducción de Malbec acompañado del clásico gratín de papas y bacon o papa Aplastada con insert de Crispy Bacon en reducción de crema y perejil.

Opción 7

- Ojo de bife sellado en reducción de Malbec acompañado de Puré Rústico en su molde con perlas de almendras tostadas, manteca y tomillo en reducción de crema chips de Batata y Zanahoria.

Opción 8

- Crepes de calabazas asadas y muzzarella con salsa de puerros o verdeo & crema



Postre

Para finalizar, contamos con diferentes postres armados por nuestro chef pastelero, creados especialmente en un formato moderno gourmet.

- Babaroie de Maracuyá sobre colchón de brownie húmedo y su ganache de chocolate negro.
- Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos o de maracuyá.
- Square brownie con mousse de limón y coulis de frutos rojos.
- Apple crumble con crema helada y ganache de chocolate negro.
- Trifle de chocolate sobre brownies, salsa de dulce de leche, mousse de chocolate y merenguitos (opcional - adicional).
- Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (grosellas, raspberry, frutillas silvestres,

blueberry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema mascarpone y merengue seco italiano (opcional - adicional).

- Crema crocante de almendras caramelizadas: copa con crema de dulce de leche con capas de crocante de almendras y crema helada (opcional - adicional).
- Mini brochettes de frutas de estación (melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango)
- Volcán de chocolate tibio con crema helada y salsa de frutos rojos (opcional - adicional).



Mesa de postres, tortas y show de panqueques en vivo a la vista

- Havanette
- Torta Mousse de Chocolate
- Chocotorta
- Marquise con Crema, Dulce de Leche o Merengue Italiano
- Rogel
- Tarta de Coco
- Torta de Frutillas con Dulce de Leche
- Pie de Frutillas o Pie de Pera Y Manzana o Pie de Frutos Rojos o Pie de Maracuyá
- Lemmon Pie
- Lima Pie
- Crocante de Manzana
- Tarté Tatín
- Torta de Manzanas acarameladas
- Shots con mousse de Chocolate, Dulce de Leche, Limón o Frutillas
- Cheese Cake con Frutos Rojos o Frutillas
- Cheese Cake de Naranjas
- Cheese Cake de Maracuyá
- Tiramisú
- Flan Casero al caramelo en shots
- Isla Flotante
- Pinxos de frutas de estación (melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango)
- Pinxos de frutas en fondeau de bronce rellena de chocolate amargo (opcional - adicional)
- Show en vivo de panqueques de dulce de leche y de manzana caramelizada flambeados y mini bochas de helado de crema americana.
- Torta de bodas/ cumpleaños incluida.

Coffe Break

- Café y selección de finos Tés. Leche Azúcar y edulcorante
- Cuadraditos de limón & pasta frola
- Medialunas caseras de manteca y grasa.
- Cookies de chocolate
- Figacitas caseras de Jamón y Queso

Mesa de Postres, Tortas, Show de panqueques de dulce de leche y de manzana acarameladas con bocha de helado de crema americana

Menús especiales

Consultar x menús especiales para CELÍACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS.

CORPORATIVO

Jornada con Menú Asado

Desayuno

- Infusiones: Café y selección de finos Té
- Leche, Azúcar y edulcorante
- Jugo de Naranja, Agua con y sin gas
- Medialunas calentitas de Manteca y Grasa
- Budines y Scones caseros
- Fruta fileteada de estación

Coffe Break

- Infusiones: Café y selección de finos Té
- Leche, azúcar y edulcorante
- Petit-Sándwiches de miga o Chip de Jamón Cocido y Queso (opcional Jamón crudo)
- Cuadrados de brownie con nuez

Cocktail Recepción

Para recibir a sus invitados disponemos en una estación gran variedad de productos nobles, acompañando el comienzo de su evento, presentadas de forma moderna e innovadora.

Estación deli

- Variedad de fiambres (jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame, lomito ahumado, cantimpalo, leber)
- Quesos duros, semis y blandos (De cabra, campo, gruyere, brie, camembert, azul, mar del plata)
- Zuchinnis grillados con oliva
- Ajíes asados
- Aceitunas marinadas
- Frutos secos: almendras y nueces
- Fruta fresca de estación : higos y uvas
- Paneras rusticas con Pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

Bocados Calientes

Buscamos desconstruir la monotonía de los típicos eventos formales, y lo logramos realizando un bandejeo de productos asados desde la parrilla, dispuestos en rústicas tablas de madera, para que sus invitados puedan disfrutar del espacio en donde se produzca el evento sin la necesidad de estar sentado durante largos periodos de tiempo.

- Cubos de provoleta ahumada con hierbas.
- "Fried" Bollinios de Queso.
- Bollinos de zanahoria al curry y mix de quesos
- Mollejas crocantes al limón .
- Matambritos de cerdo asados a la mostaza.
- Mini empanadas fritas salteñas de carne cortada a cuchillo.
- Mini empanadas fritas de Jamón & Queso.
- Mini empanadas recién horneadas de Pollo.
- Mini sándwich de chorizo bombón.



Plato Principal

Desde la parrilla saldremos con la mejor selección de cortes de primera calidad en un formato más formal, contamos con una gran variedad de guarniciones para disfrutar de su elección, somos especialistas en la más típica y conocida comida argentina, demostrando que es posible hacer moderno y gourmet algo clásico.

- Lomo laqueado a la mostaza.
- Asado de ternera y Vacío de ternera.
- Pollo deshuesado al limón.
- Colita de cuadril.

La idea aquí es elegir 3 a 4 cortes + una guarnición del chef como:

- Papas a la francesa (con crema y panceta).
- Papas rústicas (asadas con manteca y hierbas).
- Vegetales grillados (berenjenas, calabaza, zuchinnis, ajíes y cebollas).



Ensaladas

Dispondremos sobre las mesas, a modo de refuerzo de las guarniciones seleccionadas una previa selección de dos clásicas o modernas ensaladas gourmet, servidas en ensaladeras de vidrio con virola de plata que enriquecen y acompañan nuestros cortes de primerísima calidad.

- Alemana (papa, huevo, mayonesa y perejil).
- Andina (papines andinos con dressing de crema especiada).
- Criolla (tomate, lechuga, cebolla, morrón rojo, condimentadas con vinagreta).
- Mexicana (tomate, choclo grillado, palta, cebolla morada, cilantro, condimentada con vinagreta de limón).
- Capresse (tomate, mozzarella, albahaca, condimentada con aceite verde).
- De la huerta (espinaca, tomates cherry, champignon, condimentadas con oliva).
- Coleslaw (repollo colorado y blanco, zanahoria y mayonesa cremosa).
- Mix de verdes (variedad de verdes condimentadas con vinagreta de oliva y Dijon).
- Ceasar (lechuga arropollada, parmesano, croutones, y típico dressing ceasar).
- Francesa (espinaca, hongos saute, cubos de panceta crocante y escamas de parmesano, condimentados con oliva).
- Mediterránea (lechugas, espinaca, radicheta, tomates confitados, aceitunas negras, semillas de sésamo, condimentados con vinagreta de oliva y limón).
- Premium (rúcula, endivias, radichio, tomates secos, escamas de parmesano, croutones, condimentado con reducción de aceto).
- De la cocina (espinaca, rúcula, gajos de tomates asados, ajíes asados, cubos de queso azul, garrapiñada de almendra, condimentadas con oliva).
- Del Cheff (espinaca, rúcula, Peras en láminas, cubos de queso azul, condimentadas con reducción de Aceto & oliva).
- Crudities (tacos de apio, zanahoria y ají rojo, con dressing de queso crema y cibulette).
- Pickle (rúcula, gajos de remolacha, pepinos agridulces, cebolla en juliana, gajos de naranja).
- Griega (espinaca, menta, gajos de remolacha, huevo duro, condimentados con crema mentolada).
- Bowl de palmitos con salsa golf.
- De vegetales grille (mix de verdes, calabaza, zuchinni, berenjenas y ajíes grillados, condimentados con vinagreta de aceto).



Postre

Para finalizar, contamos con diferentes postres armados por nuestro chef pastelero, creados especialmente en un formato moderno gourmet.

- Babaroié de Maracuyá sobre colchón de brownie húmedo y su ganache de chocolate negro.
- Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos o de maracuyá.
- Square brownie con mousse de limón y coulis de frutos rojos.
- Apple crumble con crema helada y ganache de chocolate negro.
- Trifle de chocolate sobre brownies, salsa de dulce de leche, mousse de chocolate y merenguitos (opcional - adicional).
- Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (grosellas, raspberry, frutillas silvestres, blueberry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema mascarpone y merengue seco italiano (opcional - adicional).
- Crema crocante de almendras caramelizadas: copa con crema de dulce de leche con capas de crocante de almendras y crema helada (opcional - adicional).
- Mini brochettes de frutas de estación (melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango)
- Volcán de chocolate tibio con crema helada y salsa de frutos rojos (opcional - adicional).

Coffe Break

- Café y selección de finos Tés. Leche Azúcar y edulcorante
- Cuadraditos de limón & pasta frola
- Medialunas caseras de manteca y grasa.
- Cookies de chocolate
- Figacitas caseras de Jamón y Queso

Mesa de Postres, Tortas, Show de panqueques de dulce de leche y de manzana acarameladas con bocha de helado de crema americana

Menús especiales

Consultar x menús especiales para CELÍACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS.