

GOURMET FORMAL

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.

Bocados Fríos

- Rolls de crepe de salmón ahumado, queso crema con alcaparras y rúcula fresca.
- Blinis de salmón con huevas de caviar rojo
- Bruschettas de jamón crudo & queso gruyere
- Cucharín con Humus & Pimentón Ahumado tipo "español"
- Ceasar "vaso" salad (lechuga arropollada, parmesano, croutones y dressing típico ceasar)
- Croston de pan de campo con vegetales grillados
- Focaccia con tapenade y tomates secos
- Brise con queso de cabra y chutney de pera
- Tosti de boconccinos, cherry y albahaca con aceite verde.
- Zócalo de queso brie y chutney de peras
- Shot de ceviche de salmón ahumado (opcional - adicional).
- Shot de crema de calabaza, bacon y ciboulette

Bocados Calientes

- Stick de langostinos panados en panko con salsa de maracuyá (opcional - adicional) .
- Stick de pollo crocantes con salsa de mostaza y miel
- Bollinos de zanahoria al curry y mix de quesos
- "Fried" Bollinios de queso
- Mini empanadas fritas de Jamón & Queso
- Mini empanadas recién horneadas de Pollo
- Mini empanadas nortañas de carne cortadas a cuchillo
- Mini pizzettas de muzzarella, cebollas caramelizadas y parmesano
- Cubos de provoleta ahumada a las finas hierbas

Estaciones - (Se elige 1 c/50 invitados)

Sirven como refuerzo del cocktail de recepción, así también como un valor agregado a su evento.

Estación Mejicana

- Quesadillas de verdeo y queso crema
- Tacos de lomo, vegetales, muzzarella fundida y cilantro
- Tacos de pollo al curry, vegetales y muzzarella fundida
- Nachos con salsa de queso cheddar
- Crudities de vegetales frescos (apio, zanahoria Y ajíes)
- Dips: queso crema con ciboulette, guacamole, roja y mexicana

Estación de Chivitos uruguayos y sus Inserts

- Figazzas y Pletzalej
- Salsas: Mayo-Curry, Criolla, Mostaza y Miel, chimichurri
- Inserts incluidos: Queso & cebollas caramelizadas
- Inserts (Opcional- adicional): Morriones asados, pancet Ahumada, huevos de codorniz, pepinos agridulces.

Estación de pernils

- Pernil de cerdo cocido en cerveza y azúcar negra
- Pernil vacuno (Para eventos de más de 300 invitados)
- Pata de Jamón Crudo fileteado a la vista
- Figazzas
- Salsas: Mostaza y miel, criolla, chimichurri, mayonesa
- Platinas: tomate al orégano, hojas verdes y moradas, cebollas caramelizadas

Estación de Cazuelas (elegir 1 opción)

- Lomo Strogonoff: lomo sellado y cocido, crema y páprika, acompañado con arroz Pilaf
- Cubos de pollo y hongos, cocinados en la típica salsa fricasé de crema y champagne, acompañado con arroz azafranado.
- Chicken pie: cazuela de pollo con calabaza asada al tomillo
- Ragout de lomo criollo con reducción de vino Malbec argentino acompañado con papas en cubo asadas a la manteca o papa rissole (opcional - adicional).

Estación Italiana

- Sorrentinos caseros de jamón y mozzarella con salsa cuatro quesos
- Penne rigatti con crema de limón, nuez moscada y queso pecorino
- Malfatti de espinaca con salsa mediterránea (Cherrys, pomodoro, albahaca, aceitunas negras y parmesano).

Estaciones Opcionales

Estación Oriental (opcional – adicional)

- Al wok servidos en cajitas chinas: (uno a elección)
 - Chop suey de pollo con almendras con salsa de ostra
 - Salteado de lomo con vegetales chinos crocantes y salsa de soya
 - Chop suey de vegetales chinos crocantes con soya y cilantro
- Sushi Mix (Opcional – adicional):
 - Combinado de Salmón de Makis, Niguri, Rolls, Sashimis & Geishas
 - Salsa soja - agridulce - wasabi - jengibre

Estación deli (opcional – adicional)

- 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.

Estación de mar (opcional – adicional)

- Paquetito de rabas con su lima de aliño
- Gravlax con crema fresca de eneldo
- Stick de langostinos fritos con salsa de maracuyá
- Ceviche de pulpo
- Ceviche de salmón
- Paella de mariscos: vieyras, camarones, langostinos, mejillones y calamares, pollo y panceta, a la vista en paella de cobre (opcional – adicional).

Plato principal

Nuestro menú formal cuenta con grandes clásicos de la gastronomía mundial con un toque de cocina de autor elaborados con materias primas de alta calidad y creados por cocineros expertos.

Opción 1

- Patient Steak (bife de la 6ta costilla en cocción lenta de 8 hs “Vacuum cooking”) en reducción de Malbec, acompañado de Papa Rostie & Brotes de la Huerta (opcional – adicional).

Opción 2

- Lomo sellado en reducción de Malbec acompañado del clásico gratin de papas y bacon o papa Hasselback (papa en acordeón) en reducción de crema, chips de panceta y perejil o papa Aplastada a la francesa con insert de Crispy Bacon & Mix de brotes de la huerta o chips de zanahoria (opcional – adicional) .

Opción 3

- Salmón del pacifico cocinado con salsa de vino blanco, eneldo y alcaparras, acompañado de cous cous especiado y calabazas asadas al tomillo (opcional – adicional).

Opción 4

- Bondiola de cerdo marinada en salsa barbacoa, mix de batatas y papas rotas en manteca de hierbas, chutney de manzanas, virutas de zanahoria y tiernos brotes de la huerta. (opcional – adicional).

Opción 5

- 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. (opcional – adicional).

Opción 6

- Pechuga rellena de panceta, puerros y queso provolone con crema de dijon, acompañado de ensalada de espinacas, cherry confit y parmesano y Papas españolas al romero.

Opción 7

- Wok de pollo con salsa teriyaki salteado de vegetales chinos crocantes y arroz yamani con almendras.

Opción 8

- Ribbs de cerdo laqueadas en salsa barbacoa papa al plomo rellena o ensalada César.

Opción 9

- Panzotti de salmón ahumado con salsa de crema y ciboulette.

Opción 10

- Gigot de cordero patagónico braseado con cubos de papa y batata frita asadas a la manteca de hierbas, sartén de ajíes y cebollas caramelizadas (opcional – adicional).





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, raspberries, 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 Tatin
- 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.



Final de fiesta

- Show de mini pizetas de Jamón y muzzarella, Rúcula, virutas de parmesano y tomate confiti, Cuatro quesos

Consultar x Croissant de Jamón y Queso u otra posibilidad).

Menú para Chicos (de 3 a 9 años)

- Milanesas con Puré - Ñoquis con salsa rosa - Patitas de pollo con papas fritas.

Menús especiales

Consultar x menús especiales para CELÍACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS.

Opciones Barra

Barra Premium a cargo de Drink Factory (DF) o Barra Premium GML (Consultar).

El servicio de barra incluye

- Bebida libre durante todo el evento.
- Barras exclusivas, especialmente diseñadas. (La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento).
- Todos los insumos necesarios.
- Vajilla de vidrio.
- Personal altamente capacitado: Barmans y Jefe de Barra.
- Supervisor General.

Esta propuesta incluye:

- Barra de Bebidas sin Alcohol Línea Coca-Cola Libre Hielo y recipientes para enfriar.
- Servicio de Mozos y ayudantes de Cocina .
- 1 Coordinador General y 1 Maître cada 200 invitados
- Servicio de Café y té con chocalitos.
- Vajilla .



Nuestras bodegas

- Rutini Cab-Malbec y Chardonnay & Baron B E. Brut.
- DV Cab-Malbec y Chardonnay & Saint Felicien Nature.
- Saint Felicien Malbec y Chardonnay & Alamos E. Brut
- Luigi Bosca Malbec y Chardonnay & Luigi Bosca Cuvée EB
- Nicasia Blend de Blends y Chardonnay & Álamos E. Brut
- Trumpeter Malbec y Chardonnay y Alamos E. Brut
- Nieto Senetiner Malbec y Chardonnay & Nieto Extra Brut
- Alamos Malbec y Chardonnay y Alamos E. Brut
- Finca la Linda Malbec y Chardonnay y Finca La Linda E. Brut