



# ASADO AL PAN

## 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.

- Variedad de fiambres (jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame, lomito ahumado, cantimpalo, leber).
- Quesos duros, semi y blandos (De cabra, campo, gruyere, brie, camembert, azul, mar del plata).
- Frutos secos: almendras y nueces.
- Fruta fresca de estación: higos y uvas.
- Paneras rusticas con Pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.
- Vasitos de César con pollo grillé.
- Vasito ensalada capresse.

## Plato Principal

Contamos con unas bandejas versátiles y modernas para bandejar los sandwichitos junto con salsas gourmets para que puedan armarse a su gusto y así optimizar el servicio.

- Lomitos a la mostaza.
- Ojo de bife grille Carré de cerdo.
- Rodajas de tomate.
- Variedad de lechugas.
- Aros de cebolla.
- Dips de condimento según tamaño del evento (mayonesa, mostaza, ketchup, chimichurri y salsa criolla).

## 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.

- Mini salteñas de carne cortada a cuchillo fritas.
- Mini sándwich de chorizo bombón.
- Cubos de provoleta ahumada con hierbas.
- Mollejas crocantes al limón.
- Matambritos de cerdo asados a la mostaza.
- Riñoncitos y chinchulines crocantes.

## Postre

Servimos en vasos térmicos descartables la selección de helado artesanal que elija, por ej.

- Chocolate & dulce de leche / Banana & dulce de leche, etc.

## Cambio de postre (Adicional)

Servimos en vasos térmicos descartables la selección de helado artesanal que elija, por ej.

- Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos.
- Flan casero con dulce de leche natural y salsa de crema.
- Volcán de Chocolate tibio con Crema Helada y salsa de dulce de leche.
- Apple Crumble con Crema Helada y Ganache de Chocolate negro.
- Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (grosellas, raspberry, frutillas silvestres, blue Berry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema americana y merengue seco italiano.
- Crema crocante de almendras caramelizadas: copa con crema de dulce de leche con capas de crocante de almendras y crema helada.



## 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.**

### Esta propuesta incluye:

- Barra de Bebidas sin Alcohol Línea Coca-Cola Libre.
- Hielo y recipientes para enfriar.
- Servicio de Mozos y Ayuda. de Cocina.
- 1 Coordinador General y 1 Maître cada 200 invitados.
- Servicio de Café y Té con chocolatitos,
- Mantelería y Vajilla (1 mantel x mesa redonda cada 10 personas).

### 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.

### Bodegas. Opciones vino y champagne

- 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

