
RECEPCIÓN

BANDEJEADO: Pinchos de pescado rebozado, mini empanaditas de copetín, frito al disco de arado.-

ISLA DE FIAMBRES Y QUESOS: Fiambres (jamón crudo serrano, cocido, lomo de cerdo al romero y salames caseros de la colonia), quesos (gouda, azul, tybo y holandá), olivas especiadas (negras y verdes), verduras escabechadas, pan de campo y grisines saborizados caseros. -

ISLA DE ROULETTES, VARIEDADES: Cerdo, pavita, espinaca con queso fundido, morrones con queso gouda. -

ISLA DE PINCHOS, VARIEDADES: Tortilla española, queso y cereza, pollo de medio oriente. –

ISLA DE COPAS, VARIEDADES: Camarones, champiñones enteros salteados al ajillo y oliva con crocante de jamón crudo, palmitos con salsa rose. -

MINI PLATOS, VARIEDADES: Palmeritas con queso azul y mariposa de nuez, hongos portobello rellenos de caprese desestructurada, bruschettas de: mediterránea, cebollas caramelizadas con queso crema. -

LUNCHERAS, VARIEDADES: Ravioles caseros fritos, con salsa de cuatro quesos – riñoncitos al vino blanco – mini albóndigas con queso cheddar.

ENTRADA

1er PASO: Mini crepe salado con salsa de albahaca a la crema. -

2do PASO: Brochettes mixtos con guarnición de ensalada de rúcula condimentada con aceite de oliva y queso en hebras. -

PRINCIPAL

Medallón de lomo de ternera envuelto en panceta con salsa de vino malbec y guarnición de papas noisette. -

POSTRE

Copa de tiramisú, con arándanos y menta.-

PETIT FOUR

Sweet Table.