

# PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

---

EL ELEMENTO FUNDAMENTAL  
DE TU EVENTO

## Bodas

• CLÁSICO •



GRUPO ARIA

EMPRESA GASTRONÓMICA

# BODAS **SERVICIO**



## EXCELENTE PERSONAL DE ATENCION

Maitre

Cheff

Mozos

Recepcionista

Seguridad

Personal De Limpieza

## NUESTRO EQUIPAMIENTO

Mesas redondas o rectangulares

Manteleria necesaria

Sillas

Vajilla de primera linea

Hornos y elementos de cocina necesarios

Mobiliario de armado de cocina

## ADICIONALES

Vajilla

Personalizada

Mobiliario decorativo

Mesas

Campestre o personalizadas

Sillas de estilo

## FORMAS DE PAGO

---

Seña 30% con cantidad de comensales pactado por contrato con la posibilidad de congelar valores

Financiación:

El 70% de la propuesta se ajusta por inflación

Contado efectivo:

Hasta 3 meses se congela el 100% de las tarjetas

Hasta 6 meses se congela el 50% de las tarjetas

Más de 6 meses se congela solo el 30% de las tarjetas

# BODAS CLÁSICO



## RECEPCIÓN

### FOOD STATION

- Quesos: Brie, Petato, Azul, Tambo ahumado, Fontina, Morbier, Bocconcino Feta
- Fiambres Lomo curado de cerdo, Pastron , Salame de campo , Jamón Crudo Español, Chorizo Cular Dulce, Salame Milán con hierbas boniola
- Panificados& Craquer's: BatatasFritas, Pan de cebolla, Pan de Campo, Baguette con mix de semillas,& Almendra

### BOCADITOS FRIOS

- Bohiode espinaca& parmesano
- Polloteriyaki
- Moqueca de langostinos
- Bombón de queso azul
- Boconccino tomate marinado

### BOCADITOS CALIENTES

- Pincho brie jamón crudo almibary praliné
- Bombón de queso crema, salmónahumadoy pande zanahoria
- Cheesecakede cabra y mermelada
- Rotolino de lomito queso
- Papa Brava
- Bolinho de queijo



# BODAS CLÁSICO



## ESTACIONES O ISLAS (2 A ELECCIÓN) | COCINA EN VIVO

### DEL MUNDO

#### MEXICAN TEX

Tacos de carne vegetales  
Quesadillas de mix de quesos cebolla  
Tacos de pollo, vegetales & queso  
Nachos de maíz con cheddar fundido  
Fresca de tomate Mole de palta

#### CHINA FOOD

Chowmein(Fideos vegetales salteados)  
Pollo caramelizado con almendras  
Wantónde cerdo variedad de salsas  
Pernil de jamón crudo fileteado a la vista  
Variedad de aderezos figacitas artesanales

#### TRADICIÓN ITALIANA

Antipasto  
Jamón crudo  
Ensalada de verdes  
Focaccia  
Fusilli italiano al suave pesto de albahaca  
(Acompañado de tomates cherry & crocante panceta ahumada)  
Raviolones de cuatro quesos con pomodoro crema  
Queso parmesano

#### ARGENTA

Empanada salteña con salsa locoto tomate  
Asado con corte a la vista  
Asado con corte a la vista  
Tira entraña ahumada  
Chorizo bombón  
Bocados de queso provolone  
Panificados típico chimichurri

### TRADICIONAL

PERNIL DE JAMÓN CRUDO Pernil de jamón crudo fileteado a la vista  
Variedad de aderezos& figacitas artesanales

REVUELTO DE GRAMAJO papas doradas, jamón, queso y huevo batido.

REVUELTO DE CHAMPIÑONES panceta ahumada y huevo sobre tostada de pan de Campo.

BONDIOLA DE CERDO cocinada con cerveza negra 4 horas.

LOMO CON CHAMPIÑONES cocinado con crema y vino Malbec.

RISOTTO DE HONGOS con queso parmesano.

SALAD BAR: lechuga, rúcula, radichio, endivias, naranjas, pomelos, quesos, pollo, croutones, cherry, tomates confitados, brotes orgánicos, semillas.

Aderezos: Cesar, Ranch y olivas saborizados.

# BODAS CLÁSICO



## PLATO PRINCIPAL (1 A ELECCIÓN)

### AVE CRISPY

Arrollado de pollo relleno con queso cheddar y panceta acompañada con mil hojas de papa a la crema & tibio de tomate asado al caramelo con salsa de lima limón



### LOMO ESPECIAL

Salimbocca de lomo relleno de mix de vegetales en colchón de puré de papa a la panceta con salsa de echalotte

### ENTRECOT

Entrecot grillado, salsa criolla de champiñones, hojas verdes, papas rusticas con oliva y romero.



### BONDIOLA BRASEADA BBQ

Bondiola braseada en salsa barbacoa con fresca ensalada coleslaw & papa rústica en crout de hierbas y queso feta.

### ROYAL BEEF

Royal beef con salsa de mostaza alemana, budín de batata y crocante de mix de hongos.

### CORDERO PATAGÓNICO

Cordero en cocción de ocho horas, salsa de frutos rojos, acompañado de fresco puré de habas tarantela de maíz.





# BODAS POSTRES

1A ELECCIÓN



## POSTRES

- Dulzura de chocolate: Brownie tibio de chocolate, helado de crema americana coronado con frutos rojos
- Baileys especial; delicioso mix de banana, helado de crema americana bañado en salsa baileys y dulce de leche, praliné con hilo de chocolate, helado de crema y crocante de almendras.
- Crumble de manzanas, helado de vainilla y salsa tibia de chocolate.
- Paraíso blanco: Volcan de chocolate blanco y corazón negro con helado de americana

## TRASNOCHE

Pizzas a la parrilla de diferentes sabores.

Conos de papas fritas.

Pata de Cerdo Macerada, cocinada en cerveza negra

pancitos saborizados + aderezos.

Mini Hamburguesas Papas Fritas con cheddar, panceta y verdeo.

## BEBIDAS

Caseosas tradicionales y light, Línea Coca Cola.

Aguas con y sin gas.



# BODAS **BEBIDAS**



## VARIEDAD DE BODEGAS

### Saleinten

- Vino El Portillo bodega Salentein  
Valor por persona: \$800
- Vino Salentein Reserva Malbec y Chardonnay  
- Champagne Salentein Brut Nature y Brut Nature Rose  
Valor por persona: \$1900
- Vino Libre y Champagne Libre desde el Postre  
Valor por persona : \$1700

### Familia Gascon

Vino Familia Gascón Malbec y Chardonnay  
Champagne Familia Gascón  
Vino Libre y Champagne Libre  
Valor por persona: \$1550

Vino Libre y Champagne Libre desde el Postre  
Valor por persona: \$1380



Consulta por nuestras barra de  
tragos Clásica y Premium y nuestra  
variedad de Mesa Dulce.