

## EVENTO CORTO (completo)



### Recepción fría:

- Arrolladitos de miga de varios gustos.
- Canapés de roquefort, nuez y apio.
- Alemancitos de jamón crudo, rúcula y tomate (op. veg.)
- Mini shots de hummus y vegetales.
- Tabla de quesos y fiambres: Queso semiduro, Queso de barra, Queso duro, Queso saborizado, Bocaditos de roquefort con nuez y apio, Longaniza, Bondiola, Salame Milán, Olivas verdes, Olivas negras.
- Pinchos capresse.

### Recepción Caliente:

- Bruschetta mediterránea (queso, berenjenas asadas, cherry y albahaca).
- Cazuelas de pasta.
- Fajita de carne vegetal.
- Canastitas de choclo y calabaza.
- Papas crocantes con cheddar
- Mini árabes tostados de jamón y queso.
- Ciabatta de pollo a la mostaza.

### Plato principal: (Elegir 1 opción A, B o C)

A: Pernil presentado en mesa central con figacitas de manteca, salsas y aderezos y richaud de risotto con vegetales.

B: Burritos de carne desmechada o pollo y bandejas de quesadillas.

C: Cazuela de pasta con dos salsas.

### Dulce (3 shots a elección)

- Lemon pie.
- Masedonia con crema.

- Poste de vainilla.
- Flan con dulce de leche.
- Bocaditos dulces para café.

Incluye:

Richaud, cazuelas, tablas giratorias para opción B y C, tabla y bandejas para Pernil, cubierto p/ cazuelas, servilletas descartables.

Opcional:

Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.

## EVENTO CORTO (simple)



### Recepción:

- Arrolladitos de miga varios gustos.
- Canapés de roquefort, nuez y apio.
- Alemancitos de jamón crudo, rúcula y tomate (op.veg).
- Ciabatta de pollo a la mostaza.
- Tabla de quesos y fiambres: Queso semiduro, Queso de barra, Queso duro, Queso saborizado, Bocaditos de roquefort con nuez y apio, Longaniza, Bondiola, Salame Milán, Olivas verdes, Olivas negras.
- Pinchos capresse.
- Fajitas de carne vegetal.
- Mini árabes de jamón y queso.
- Papas crocantes con cheddar.

### Plato principal: (Elegir 1 opción A, B o C)

A: Pernil presentado en mesa central con figacitas de manteca, salsas y aderezos y richaud de risotto con vegetales.

B: Burritos de carne desmechada o pollo y bandejas de quesadillas.

C: Cazuela de pasta con dos salsas.

### Dulce (3 shots a elección)

- Lemon pie.
- Masedonia con crema.
- Poste de vainilla.
- Flan con dulce de leche.
- Bocaditos dulces para café.

### Opcional:

Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.

## PIZZA PARTY



### Recepción:

- Fatay de carne.
- Mini árabes de jamón y queso.
- Papas crocantes con cheddar.
- Arrollado de miga varios gustos.
- Fajitas de carne vegetal.

### Primera ronda de pizza clásica:

- Muzzarella, jamón, huevo, morrón y cebolla.

### - 2 ronda especiales:

- Rúcula, jamón crudo, roquefort, cantimpalo y verdeo, capresse y palmito.

### Dulce:

- Tiramisú individual.
- Bocaditos dulces para el café.

### Opcional:

Ítem Pizza party clásico + Pernil

### Opcional:

Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.

## EVENTO LARGO (mínimo 60 personas)



### Recepción fría:

- Arrolladitos de miga varios gustos.
- Canapés de roquefort, nuez y apio.
- Alemancitos de jamón crudo, rúcula y tomate (op.veg).
- Ciabatta de pollo a la mostaza.
- Mini shots de hummus con vegetales.
- Mini shots de guacamole y nachos.
- Tabla de quesos y fiambres: Queso semiduro, Queso de barra, Queso duro, Queso saborizado, Bocaditos de roquefort con nuez y apio, Longaniza, Bondiola, Salame Milán, Olivas verdes, Olivas negras.
- Pinchos capresse.
- Bocaditos de atún y kani kama.
- Sushi presentado en espejos.

### Recepción Caliente:

- Bruschettas mediterránea (queso, berenjenas asadas, cherry y albahaca).
- Bruschettas campestre (queso, cantimpalo, verdeo, tomates secos y almendras).
- Canastitas de choclo y calabaza.
- Fatay de carne.
- Mini árabes tostados de jamón y queso.
- Fajitas de carne.
- Cazuelas de pasta.

### Primer plato: (Elegir 1 opción A, B o C)

A: Pernil presentado en mesa central con figacitas de manteca, salsas y aderezos y richaud de risotto con vegetales.

B: Burritos de carne desmechada o pollo y bandejas de quesadillas (Presentada una en cada mesa con bandeja giratoria).

C: Cazuela de pasta con dos salsas.

### Plato principal (Elegir 1):

A: Creppes de verdura y ricota con salsa rosa.

B: Carne vacuna (peceto o lomo) con salsa de mostaza o al vino o con ananá y jamón con papa rústica.

C: Pollo con papas rústicas a la crema o a la mostaza.

D: Creppes negros con salmón blanco con salsa del mar.

### Mesa dulce

- Lemon pie.

- Masedonia con crema.

- Poste de vainilla.

- Flan con dulce de leche.

- Bocaditos dulces.

- Chocotorta.

### Final de fiesta

- Medialunas con café.

### Incluye:

- Richaud, Cazuelas, Tablas giratorias para opción B, Tabla y bandejas para Pernil, Cubierto p/ cazuelas, Servilletas descartables.

### Opcional:

Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.

## Menú Vegetariano (Evento largo)



### Recepción fría:

- Arrollados de pan de miga (Con olivas negras, verdes, huevo, morrón, queso, palmito y salsa golf).
- Shots de choclo, queso, palmito y capresse.
- Canapés de roquefort y nuez.
- Fijacitas árabe primavera.

### Recepción Caliente:

- Tartines de calabaza, puerro y espinaca con tofu y semillas.
- Fatay de cebolla y muzzarella.
- Fajitas de carne vegetal.

### Primer plato (Uno a elección): presentado en isla central.

- Chop suey de vegetales con pasta y brotes.
- Albóndigas de garbanzo y papas al cubo con fileto.
- Cazuela de Rissoto con champiñones y almendras fileteadas.

### Plato principal (Uno a elección):

- Seitán crocante con ensalada multicolor y salsa de girasol.
- Creppes de verdura y ricota con salsa rosa.
- Base de mil hojas de papas con bife de seitán ahumado con crema al champiñón.

### Mesa dulce:

- Shots de masa dulce con Macedonia y crema.
- Shots de lemon pie.
- Tiramisu.
- Bocaditos dulce.

### Opcional:

Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.



## Menú Vegano (Evento largo)

### Recepción fría:

- Arrollados de pan de miga (Con aderezos caseros de zanahoria, alubias y tomate con olivas negras y verdes, palmito, y morrón).
- Shots de hummus con bastón de vegetales.
- Shots de guacamole con nachos.
- Bocaditos de tomates secos con pasta de girasol y palta.
- Bocaditos de berenjenas asadas con cherry y albahaca.
- Bocaditos de apio, nuez y pasta de almendras.

### Recepción caliente:

- Tartines de calabaza, puerro, champiñón y choclo con queso de avena.
- Cazuela de lentejas con papitas al fileto y brotes de alfalfa.
- Bocadito de tofu crocante.
- Fatay de carne vegetal.

### Primer plato (Uno a elección):

- Rissoto al champiñón con salsa de avena y cúrcuma (cazuela).
- Wrap de calabaza, zanahoria, puerro y tomillo con base de hojas verdes y brotes.
- Falafel con salsa fileto, papas al cubo y almendras fileteadas (cazuela).

### Plato principal (Uno a elección):

- Chop suey de vegetales con pasta seca y tofu marinado
- Papa rústica y seitán grillado ahumado con salsa de mostaza.
- Seitán crocante con base de ensalada multicolor (maní, porotos aduky, brotes) y aderezo de palta.

### Mesa Dulce (tres gustos de Shots):

- Masedonia con frutas de estación.
- Shots de avena fit con manzanas asadas y canela
- Chia pudding con frutos secos.

Opcional: Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.



## Menú Lunch Vegano



### Recepción fría:

- Arrollados de pan de miga con base de mayonesa de zanahoria y alubia con olivas verdes y negra, morron y palmito.
- Crostitinis de berenjenas asadas con tomates secos y Almendras.
- Bocaditos de tofu saborizado y sésamo.
- Ciabattas de atún vegetal con rúcula y tomate.
- Ciabattas de pollo vegetal a la mostaza.
- Shots de hummus con bastones de vegetales.
- Shots de mayonesa de palta con nachos.

### Recepción caliente:

- Fajitas de carne vegetal.
- Tartitas de choclo y calabaza.
- Tartitas de puerro y tomate.
- Burritos de vegetales grillados con seitán.
- Bandejeo de risotto en cazuela con vegetales y hongos.

### Dulce (tres gustos de Shots):

- Masedonia con frutas de estación.
- Shots de avena fit con manzanas asadas y canela
- Chía pudding con frutos secos.

Opcional: Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.

**Consultar por Pizza Party vegano**

## Menú Lunch Vegetariano



### Recepción fría:

- Arrollados de pan de miga (Con olivas negras, verdes, huevo, morrón, queso, palmito y salsa golf).
- Shots de choclo, queso, palmito y capresse.
- Canapés de roquefort y nuez.
- Fijacita árabe primavera.

### Recepción Caliente:

- Tartines de calabaza, puerro y espinaca con tofu y semillas.
- Fatay de cebolla y muzzarella.
- Fajitas de carne vegetal.

### Islas de cazuelas elegir 2 para la 1 ronda y 2 para la segunda

- Chop suey de vegetales con pasta y brotes de alfalfa.
- Rissoto al champignon.
- Mini wrap de vegetales
- Seitán con papas rústicas crocantes.
- Lentejas al fileto con papas al cubo.

### Dulce

- Shots de masa dulce con Macedonia y crema.
- Shots de lemon pie
- Tiramisu
- Flan con dulce de leche

Opcional: Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.

## Desayuno o merienda

(Base 30 personas – 4hs)



### Isla salada:

- Mini árabes tostados de jamón y queso.
- Arrollados de miga de jamón y queso.
- Ciabattas de huevo revuelto con queso crema y almendras.
- Chips bondiola y queso.
- Bandeja de jamón y queso.
- Tostadas.

### Isla dulce:

- Budín frutal.
- Tartas 2 gustos a elección: Pastafrola, coco, ricota, dulce con chocolate.
- Mini muffins.
- Bocaditos de chocotorta
- Bandeja de frutas de estación.
- Medialunas de manteca.
- Alfajorcitos de maicena.
- Fosforitos.

### OPCIONES:

Servicio simple: Elegir 3 gustos de salado y 4 de dulce. Sin infusión, sin vajilla, sin personal.

Servicio full: todos los ítems más infusiones (variedad de Té, café, leche, limonada, vajilla, y personal para atención). Incluye limonada.

Sin TACC – Apto celíacos

(Base 20 personas)



Recepción:

- Tabla de fiambres y queso más olivas verdes y negras bocaditos de roquefort apio y nuez.
- Albóndiguillas de carne con salsa fileto
- Cuadraditos de polenta saborizada
- Bastoncitos de faina al verdeo
- Pinchos capresse
- Bastoncitos de pollo crocante.

Plato principal: elegir una opción que estará acompañada de risotto de vegetales para servir en cazuelas.

- Pernil con salsas (criolla, guacamole y crema con mayonesa) más pan caseros
- Creppes de jamón y queso rebosado con ensalada de hojas verdes para emplatado o presentado en sobre tipo Finger food más papas con cheddar

Dulce:

- Shots de lemon pie.
- Postre de Chocolate con dulce de leche.

Opcional: Bebida sin alcohol (gaseosa primera marca, limonada, pomelada, agua), con alcohol (vinos, champagne), cerveza tirada y hielo.

**Usamos tablas de acero, no madera, para evitar la contaminación cruzada.**