

# PRESUPUESTO FORMAL

## **Recepción**

**Opción 1:** \$110 por persona

Tablas de fiambre con panes caseros

Empanadas gustos a elección (carne, pollo, jamón y queso)

**Opción 2:** \$130 por persona

- Tablas de fiambres con panes caseros
- Empanadas gustos a elección
- Brochettes de pollo, carne, cerdo y vegetales marinados en salsa de soja

**Opción 3:** \$150 por persona

- Tabla de fiambres con panes caseros
- Empanadas gustos a elección (carne, pollo, jamón y queso)
- Canastitas gustos a elección ( verdura, capresse, humita y atún)
- Brusquetas surtidas
- Grisines con dips (ciboulette, albahaca, queso azul)

**Adicional perril de cerdo:** \$90 por persona

- Perril de cerdo
- Figazas de manteca
- Salsas: ciboulette, albahaca, queso azul, criolla, provenzal, mayonesa y mostasa.

**Entrada** \$100 por persona

**Opción 1:** Cazuelas (elegir)

- Pollo y vegetales
- Carne y vegetales
- Raviolos con salsa de verdeo, champignon o fileto

**Opción 2:** Rodajas de ballotine de ave con ensalada rusa

**Opción 3:** Tortilla de papa española con ensalada de hojas verdes

**Plato principal** (todas las opciones incluyen postre)

**Opción 1:** \$210 por persona (elegir)

- Agnolotis de jamón, ricota y nueces o verdura
- Canelones de jamón, ricota y nueces o verdura
- Raviolos de jamon y ricota o verdura

- Salsas (elegir):
  - Verdeo
  - Champignon
  - Bolognesa
  - Parisienne

**Opción 2: \$280 por persona (elegir)**

- Pechuga rellena con jamón y queso a la salsa de champignon con papas y batatas al horno
- Ballotines de ave a la salsa de verdeo con papas brava
- Bondiola de cerdo en salsa de cerveza negra con puré mixto
- Pan de carne con batatas fritas
- Bondiola a la salsa de vino tinto con papas noisse
- Lomo a la mostaza con papas a la crema de provenzal
- Milanesas de ternera o pollo a la napolitana con papas fritas

**Podes combinar la carne, la guarnición y salsas como mas te guste o dejar los platos como los presentamos nosotros**

**Postre** (elegir)

- Brownie con bocha de helado
- Budín de pan con dulce de leche
- Capelina con dos bochas de helado
- Bombón suizo
- Tricolor o almendrado
- Ensalada de fruta de estación

**Todos los helados incluyen salsas de chocolate o frutos rojos**

**Menú tipo campestre** \$500 por persona

**Recepción:**

- Empanadas
- Pinches capresse
- Brusquetas surtidas
- Salamin y queso
- Panes de campo

**Entrada:**

- Morcilla
- Chorizo
- Riñones
- Chinchulines

**Principal:**

- Vacío
- Pechito de cerdo
- Pollo
- Tira de asado

**Ensaladas:**

- Zanahoria con huevo duro
- Ensalada rusa (papa, zanahoria y arvejas)
- Mixta de lechuga, tomate y cebolla

**Salsas:**

- Chimichurri y criolla

**Postre:**

- Brownie con bocha de helado
- Budín de pan con dulce de leche
- Ensalada de frutas de estación
- Tricolor o almendrado
- Bombón suizo

**Menú infantil** (5 a 12 ) \$120 por niño

- Milanesa de peceto o pollo con papas fritas/noisse
- Milanesa de peceto o pollo napolitana con papas fritas/noisse
- Hamburguesas con queso cheddar y papas fritas
- Nuget con papas fritas

**Servicios adicionales****Mesa dulce:** 1 tarta cada 10 personas: \$50 por persona

- Lemon pie
- Chocotorta
- Tartas frutales
- Coco y dulce de leche
- Pasta frola
- Apple crumble
- Invertida de manzana
- Cheese cake
- Ricola
- Mil hojas
- Brownie

**- Bebidas:** \$50 por persona

- Línea Coca Cola, agua, cerveza Brahma y aperitivos (fernet y gancia)

**-Servicio de cafetería:** \$20 por persona

- Vajilla (vasos de vidrio transparentes con asa y cucharitas descartables)
- Termos de agua caliente
- Termos de café
- Caja de madera con distintos gustos de té
- azúcar y edulcorante
- Leche tibia para cortar

**Lo que incluye el presupuesto:**

- Traslado hasta 10km a la redonda (consultar)
- Personal gastronómico / asador
- Mozos uniformados
- Utensilios de cocina
- Vajilla

**Necesitamos que el lugar cuente con hornos y heladeras a disposición y en funcionamiento.**