



Menús Gourmet

❖ Menú Gourmet Tradicional (apertura mínima de 60 persona)

Incluye:

- Salón principal con aire acondicionado, juego de living, jardín, metegol, canchita de fútbol, DJ, música, luces.
- Almuerzo o cena, mozos, mantelería, vajilla completa, bebida gaseosa, hielo, pan, personal de recepción, limpieza del salón.

Recepción:

- Empanadas de carne, pollo y queso.
- Limonada, agua y trago de bienvenida.
- Straw Berry.

Platos de entrada (opciones):

- Crepe primavera de espinaca jamón y queso con fondue de tomate y 4 quesos.
- Pionono con mousse de salmón rosado y coctel marino de kanikama.
- Arrollado de jamón y queso con ensalada rusa.
- Tomates horneado relleno de carne y verduras acompañado con cuscús mediterráneo con berenjena, cebolla y morrones
- Tartita individual caprese tomate, concasse, hummus, mayonesa de albahaca, queso y jamón natural.
- Panna cotta de ave con ensalada holandesa de papas, huevos, aceitunas griegas, tomatitos cherrys confitados y alcaparras.
- Wraps de jamón crudo, berenjenas, tomate y rúcula con mayonesa

Plato principal (opciones):

- Ternera al champiñón u hongos de pino con papitas noisette.
- Pollo deshuesado relleno a la criolla con jamón, queso y papas a la crema.
- Ternera al vino tinto con papas españolas crocantes con orégano y ají molido.
- Bondiola al horno con salsa de ciruelas y puré de papas con crema y chimichurri.
- Pechuga de ave rellena capresse con risotto cremoso de hongos al vino blanco y ensaladas de rúcula, parmesano y ajos blanqueados.
- Ravioles de espinaca, ricota, queso y zanahorias acompañado de ternera en salsa filetto, coma al pesto y oliva
- Carré de cerdo a la riojana, cebolla, morrones y zanahoria salteadas en oliva con arvejas, huevos (a caballo) y guarnición de batatas y papas al horno con 1ézclum de verdes.

Postre (opciones)

- Mousse de dulce de leche y sambayón.
- Copa helada con frutillas (estación o ensalada de fruta) y bizcochuelo borracho.
- Mousse de chocolate y pralinés de almendras.
- Tiramisú.
- Bombón helado.

Fin de fiesta.

- Variedad de Pizzetas.
- Café.

Bebida

- Agua mineral (con gas y sin gas) y bebidas línea coca cola.

❖ Menú Gourmet Cocktail 1 (recomendado para eventos de 15 años)

Incluye:

- Salón principal con aire acondicionado, juego de living y jardín.
- Almuerzo o cena, mozos, mantelería, vajilla completa, bebidas gaseosas, hielo, pan, personal de recepción, personal de estacionamiento por 3 horas y limpieza del salón.
- DJ - música, luces, decoración básica.

Recepción:

- Empanadas de carne y queso.

Plato principal:

- Chips de jamón y queso.
- Bagels de tomate, rúcula, bondiola y queso
- Wraps de ave, lechuga, tomates, zanahoria y huevo duro con mayonesa.
- Croissants tibios de jamón y queso.
- Cazuelitas de ravioles con salsa rosa.
- PinchoS de pollo y mayonesa.
- Salchichas en masas.
- Kebabs de ternera y mayonesa de apios.

Menú adulto: Cazuelita de pollo estilo chop suey con timbal de arroz primavera o Cazuela de pollo a la criolla con papas doradas.

Menú juvenil: hamburguesa completa - jamón, queso, lechuga y tomate con papas fritas.

Nota: las empanadas se sirven bandejeadas en la recepción junto con el Straw Berry

Postre (opciones):

- Bombón helado, cassata, tiramisú o mousse de chocolate

Fin de fiesta:

- Pizzetas: napolitana, fugazza, margarita (noche y tarde).
- Café con alfajorcitos.

Bebida:

- Agua mineral (con gas y sin gas) y bebidas línea coca cola.

❖ **Menú Gourmet Cocktail 2 (Recomendado para casamientos)**

Incluye:

- Salón principal con aire acondicionado, juego de living y jardín.
- Almuerzo o cena, mozos, mantelería, vajilla completa, bebidas gaseosas, hielo, pan, personal de recepción, personal de estacionamiento por 3 horas y limpieza del salón.
- DJ - música, luces, decoración básica.

Recepción:

- Empanadas de carne y queso.

Plato principal:

- Chorizo baby en maza brioche.
- Shot de cocktails de kanikama y camarones con salsa golf.
- Croissant de jamón y queso.
- Burritos de carne desmechada y humus.
- Pinchos de carne con crema dijon.
- Cazuelita de ravioles en salsa filetto.
- Arepa de ave criolla.
- Sándwich multicereal tipo alemán de pan negro, tomate, rúcula, bondiola y queso.

Principales:

- Opción 1: Cazuelita de ternera al champiñón con papas noisette.
- Opción 2: Cazuela de cerdo tailandés con verduritas crocantes y arroz frito al curry.
- Opción 3: Hamburguesa completa doble con papas fritas o milanesa de pollo con pure o papas fritas (menú juvenil)

Nota: las empanadas se sirven bandejadas en la recepción junto con el Straw Berry.

Postres (Opciones):

- Bombón helado.
- Mousse de chocolates y dulce de leche.
- Tiramisú.

Fin de fiesta:

- Pizzetas: napolitana, fugazza, margarita, (noche)
- Masitas secas y café (tarde)

Bebida:

- Agua mineral con gas y sin gas, Bebida Línea coca cola.

1- Menú Gourmet Cocktail 3

Incluye:

- Salón principal con aire acondicionado, juego de living, jardín, DJ- música, luces y decoración básica.
- Almuerzo o cena, mozos, mantelería, vajilla completa, bebida gaseosa, hielo, pan, personal de recepción, personal de estacionamiento por 3 horas.

Recepción:

- Empanadas de carne y queso.

En las mesas se sirve:

- Shot de coctel de camarones.
- Pionono de mousse de atún con guacamole.
- Shawarma de cordero y humus en papillote.
- Bruschetta caprese de queso brie.
- Pincho de pollo frito y mayonesa de apio.
- Pincho de carne en crema de mostaza antigua.
- Sándwich multicereal de pan negro, rúcula, queso y tomates secos.
- Figacitas de ternera, queso, tomate y ensalada tipo César.
- Cocot Risotto de quinoa primaveral con mollejas salteadas.

Principales (Opciones):

- Crepes florentinas de espinaca, ricota y carne con salsa de filete y cuatro quesos.
- Cazuela de lomo al vino tinto con champiñones, hongos de pino y papitas noisette a las finas hierbas.
- Cazuela de pollo a la parisiense, crema, champiñón, jamón, cebollas y papitas noisette.

- Hamburguesa doble completa con papas fritas, cheddar y panceta o suprema
- Napolitana con puré o papitas noisette.

Postres (Opciones):

- Copa de helado, ensalada de fruta con frutillas con crema chantilly, merengue francés y crocante de almendras.
- Tiramisú de curasemillas con sabayón de baileys
- Postre de brownie, mousse de chocolate, corazón de dulce de leche, sabayón de naranjas y frutos del bosque.

Fin de fiesta:

Pizzetas: Margarita, cantimpalo, roquefort, primavera, fugazza, núcula y champiñones.

Bebida:

- Agua mineral con y sin gas.
- Bebida línea coca cola.