



Menú Juvenil VANITY

❖ Menú Juvenil 1

Que incluye:

- Salón principal con aire acondicionado, juego de living, jardín y metegol.
- Almuerzo o cena, mozos, mantelería, vajilla completa, bebida gaseosa, hielo, pan, personal de recepción, coordinador de eventos y limpieza del salón.
- DJ Matü, sonido profesional, iluminación, decoración básica, pantalla y proyector.

Islas de Comidas

(4 opciones a elegir)

Isla de picada:

- Variedad de fiambres y quesos: jamón crudo, salame, bondiola, jamón cocido, queso tybo, queso roquefort, queso pategrás.
- Escabeche de berenjena, escabeche de porotos, pan casero, y variedad de salsas.

Isla de asado:

- Sandwich gourmet de vacío de ternera en pan casero.
- Salchicha parrillera con salsa criolla.
- Matambritos asados a la mostaza.
- Pan tipo casero. Vegetales frescos: lechuga, cebolla salteada, tomate.
- Salsas: mayonesa, salsa de ajo, mayonesa de apio, mostaza y ketchup.

Isla regional:

- Tamales en presentación gourmet.
- Empanadas: carne cortada a cuchillo, pollo, y queso.

Isla de hamburguesas:

- Hamburguesas en pan con queso cheddar, jamón, tomate, lechuga y variedad de aderezos.

Isla de perril:

- Perril de cerdo con panes tipo chip.
- Pan tipo casero.

- Salsas: criolla, morrón, aceituna, cebollas caramelizadas, berenjena, mayonesa común, mayonesa con ajo, mayonesa de apio, mostaza y ketchup.

Isla de cazuelas:

- Cazuela de lomo al stroganoff.
- Cazuela de pollo con vegetales.

Isla árabe:

- Niños envueltos.
- Empanadas árabes.
- Hummus de garbanzo y pan árabe.

Isla de pastas:

- Ñoquis con salsa bolognesa.
- Tallarines con salsa parisienne.

Isla de pinchos (brochette):

- Pinchos de ternera con vegetales grillados.
- Pinchos de cerdo con vegetales grillados.

Isla mexicana:

- Tacos de ternera.
- Tacos de pollo.
- Quesadillas.

Mesa dulce (cuatro opciones a elección):

- Turrón salteño.
- Lemon pie.
- Brownie de chocolate con crema y frutos rojos.
- Tarta de coco con dulce de leche.
- Cabsha.
- Cheesecake de arándanos.
- Cheesecake de maracuyá.
- Torta oreo.

Nota: La mesa dulce puede ser reemplazada por postre.

❖ Menú Cocktail 1 (Recomendado para eventos de 15 años)

Incluye:

- Salón principal con aire acondicionado, juego de living, jardín.
- Almuerzo o cena, mozos, mantelería, vajilla completa, bebida gaseosa, hielo, pan, personal de recepción, personal de estacionamiento por 3 horas, 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 y bondiola, 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 en mayonesa de apios.
- Para adultos: 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 servirán bandejeadas en la recepción junto con el Straw Berry

Postre (opciones):

- Bombón helado o cassata.
- Tiramisu o mousse de chocolate.

Fin de fiesta:

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

Bebida:

- Agua mineral con y sin gas, bebida línea coca cola.