

# OTRAS opciones

## RECEPCION

1. Palmitos y camarones.
2. Roquefort y nuez.
3. Paté de salmón.
4. Atún, morrones y aceitunas verdes.
5. Queso crema con cibullette y olivas negras.
6. Queso gruyere envuelto en rucula y almendras.
7. Crema especiada cubierta con caviar.
8. Blanco de apio en bastones con pasta de roquefort.

## PINCHOS

1. Cubos de jamón cocido, queso y cerezas.
2. Jamón crudo, rúcula y pepino agridulce.
3. Jamón cocido y perlititas de melón al poroto.
4. Tomates cherry empanados con almendras tostadas.
5. Caprese.
6. Higos con ricota y miel.
7. Dátiles con queso port salud y jamón crudo picado.
8. Ciruelas envueltas en panceta.
9. Pollo con semillas de sésamo y salsa de soja.
10. Champignones y jamón crudo.
11. Triángulitos de miga blancos y negros.

## BOCADITOS CALIENTES

1. Fosforitos de hojaldre con jamón y queso.
2. Medialunas con jamón y queso.
3. Empanaditas de copetín.

## ENTRADA

1. Arrolladitos primavera.
2. Bandeja de fiambres y quesos surtidos a elección.
3. Dados de roquefort y ciruelas secas al coñac.
4. Diversidad de quesos y finas hierbas al aceite de oliva.
5. Empanadas criollas de carne.
6. Empanadas saladas.
7. Lomito de ternera a la stroganoff con arroz blanco o azafranado.
8. Mayonesa de ave casera.
9. Oliva verde y negra con especias.
10. Pechuguitas de pollo a la stroganoff con arroz blanco o azafranado.
11. Riñoncitos al jerez acompañado de arroz perfumado con albahaca.
12. Chorizo bombón.
13. Morcillitas bombón a la parrilla.
14. Achuras.
15. Mollejititas tibias fileteadas a la brasas, en fino de oliva al ajillo con un leve toque de ají molido sobre hojas de rucula, champiñones frescos y laminas de parmigiano.
16. Vitel tone con suave salsa de anchoas y crema, lluvia de picles o alcaparras saladas y ramas de perejil fresco.
17. Ensalada caprese, rodajas de tomate y mozzarella con hojas de albahaca fresca.
18. Jamón serrano fileteado en nido de rucula, champiñones frescos y parmigiano al alioli

# OTRAS opciones

19. Tabla de fiambres imperial en bandeja central (jamón crudo ahumado, jamón cocido, bondiola, triángulos de queso frescos, huevos rellenos con pastas inglesas, pionono con atún, medialunas de ananá o melón con salsa golf, palmitos, decoración con lechuga, tomates frescos y ramas de perejil).
20. Tabla de fiambres imperial en bandeja central (jamón crudo, jamón cocido, bondiola).
21. Tabla de bondiola serrana (estacionada casera con pimentón y ajo) con ensalada caprese.
22. Variedad de quesos perfumados con finas hierbas, pimienta y aceite de oliva.
23. Salame seco de la colonia.
24. Bandejas o plato de fiambres (jamón crudo, jamón cocido, bondiola).
25. Crepes tibios o verdes de mozzarella y hongos, jamón y queso o pollo con salsa rosa con crema de espárragos, queso o salsa bechamel.
26. Cazuelitas de pollo al verdeo, arroz primavera (tipo risotto), mollejas a la provenzal y riñoncitos con cebolla.

## PLATO PRINCIPAL

1. Pollo deshuesado a las brasas rociado con suave salsa de limón y hierbas
2. Pollo deshuesado con salsa de champiñones y alioli.
3. Pollo a la parrilla con chimichurri aromatizado al romerillo.
4. Marucha a la crema (a las brasas con crema de roquefort o mostaza).
5. Entrecot castigado a las brasas con relleno al estilo del chef con guarnición de verduras al vapor con dados de papas saltadas bajo lluvia de ciboulette.
6. Matambre a la parrilla.
7. Tallarines caseros al huevo con salsa bolognesa o pomodoro.
8. Arroz con pollo a la crema de queso Reggianito.
9. Costillar vacuno a la parrilla.
10. Costillar de cordero a la parrilla.
11. Vacio a la parrilla.
12. Pechugas rellenas con jamón y queso.
13. Pollo deshuesado con salsa de puerros, papas fritas y timbal de arroz.
14. Pechuga o muslo rellenos con crema de espárragos o de champiñones con papas fritas, zanahorias glaseadas y arvejas a la crema.
15. Bondiola de cerdo rellena (panceta, morrones, aceitunas y queso) con reducción de cerveza negra y miel, puré de manzanas (o compota agridulce de pera) y papas fritas.
16. Carré de cerdo mechado con panceta acompañado por salsa de ciruelas al vino tinto y papas fritas.
17. Medallones de lomo al verdeo con papas natural y zucchini relleno.
18. Lomo especiado con salsa de vino tinto, vegetales al weork y papas fritas.

## GUARNICIONES

1. Papas fritas.
2. Papas noisette.

## ENSALADAS

1. Clásica: lechuga.
2. Caprese: tomates cherry, queso, olivas negras y albahaca.
3. Tricolor zanahoria rallada, repollo colorado y blanco.
4. Rucula: rucula, parmesano, (opcional: champiñones frescos).
5. Mixta: lechuga, tomate y cebolla.
6. Agridulce: juliana de repollo con gajos de naranja y pomelo.
7. Radicheta: radicheta y huevo duro.

# OTRAS opciones

8. Especial: lechuga, tomate, zanahoria, huevo, jamón, queso, aceitunas y choclo.
9. Waldorf: apio, cubitos de manzanas verdes y nueces.

## OTROS INGREDIENTES PARA ENSALADAS:

1. Arroz blanco.
2. Blanco de ave.
3. Palmitos.
4. Remolacha.
5. Queso roquefort.
6. Peras.
7. Ciruela.

## PANADERIA

1. Variedad de pan francés, pan negro y linguines
2. Variedades de pan Mignon, pan negro, linguines y pancitos saborizados.

## ENTREPLATO

1. Lemon Champ.

## POSTRES

1. Exquisitas cremas heladas.
2. Exquisitas cremas heladas con salsas varias y abanico de frutas naturales.
3. Brownie tibio con bocha de helado (americana o vainilla), salsa de frutos rojos y merengue.
4. Pastelitos de dulce.
5. Semifredo de almendrado y chocolate con frutas frescas de estación.
6. Torta helada.
7. Postre helado con vainilla.
8. Tartín tibio de manzana con bocha de helado, reducción de miel y jengibre con toque de canela y almendras fileteadas.
9. Bombón o alfajor helado.
10. Capelina con dos bochas de helado.
11. Gajos de pera a la borgoña con bocha de helado y reducción de vino tinto con copa de crema chantilly y semillas de amapola.
12. Almendrado con salsa de miel y brochette de frutas.

## MESA DULCE (opcional)

### TARTAS DULCES

1. Bombón.
2. Lemon pie.
3. Frutal.
4. Mousse de chocolate.
5. Frutillas.
6. Peras.
7. Manzana y canela.
8. Coco y dulce de leche.
9. Cheese cake.

# OTRAS opciones

## BOMBONES.

1. Figuras de chocolate.
2. Trufas.

## PROFITEROLES

1. Crema pastelera.
2. Dulce de leche.
3. Crema de chocolate.
4. Crema chantilly.

## MINI TARTAS

1. Lemon pie.
2. Manzanas.
3. Frutal.
4. Mousse de chocolate.
5. Bombón.

## TRASNOCHE

1. Brioches tibios de jamón cocido, queso y salsa de mostaza a la crema.
2. Pernil de ternera y fileteada a la vista con panecillos y salsas.

## BEBIDAS EN CENA:

1. Vino tinto y blanco - Gaseosa - Agua con y sin gas.

## BODEGA

1. Jerez fino.
2. Vinos.
3. Jugos.
4. Ananá y strawberry.
5. Gancia batido.

## BEBIDAS BRINDIS

1. Champagne de diversas bodegas a elección del cliente.
2. Sidra.
3. Vino espumante.

## BEBIDA PARA SOBREMESA DE TRASNOCHE

1. Cerveza.
2. Whisky.
3. Variedad de licores.
4. Café.

## OPEN BAR (opcional):

1. Cocteles varios con base de bacardí y frutas.
2. Caipiriñas de limón y ananá.
3. Whisky licores, café y cigarrillos.