



ASADO FORMAL

Cocktail Recepción

Para recibir a sus invitados disponemos en una estación gran variedad de productos nobles, acompañando el comienzo de su evento, presentadas de forma moderna e innovadora.

- Variedad de fiambres (jamón crudo, jamón cocido, bondiola, salame, lomito ahumado, cantimpalo, leber).
- Quesos duros, semi y blandos (De cabra, campo, gruyere, brie, camembert, azul, mar del plata).
- Zucchini grillados con oliva.
- Ajíes asados.
- Aceitunas marinadas.
- Frutos secos: almendras y nueces .
- Fruta fresca de estación: higos y uvas.
- Paneras rusticas con Pan de campo, tostadas, focaccias y grisines saborizados.

Bocados Fríos

- Bruschettas de jamón crudo, queso gruyere & rúcula. Bruschettas de Morcilla Vasca, dip de queso crema & ciboullete.
- Ceasar "vaso" salad (lechuga arropollada, parmesano, croutones y dressing típico ceasar).
- Ciabatta de vegetales grillados .
- Focaccia con tapenade de aceitunas negras & tomates secos.
- Brise con queso de cabra & chutney de tomates.
- Cucharín con Humus & Pimentón Ahumado tipo "español".
- Zócalo de pan casero con ajo asado a las finas hierbas aromáticas.
- Tosti de boconcinos, cherry & albahaca con aceite verde.

Bocados Calientes

Buscamos desconstruir la monotonía de los típicos eventos formales, y lo logramos realizando un bandejeo de productos asados desde la parrilla, dispuestos en rústicas tablas de madera, para que sus invitados puedan disfrutar del espacio en donde se produzca el evento sin la necesidad de estar sentado durante largos periodos de tiempo.

- Cubos de provoleta ahumada con hierbas.
- "Fried" Bollinios de Queso.
- Bollinos de zanahoria al curry y mix de quesos
- Mollejas crocantes al limón .
- Matambritos de cerdo asados a la mostaza.
- Mini empanadas fritas salteñas de carne cortada a cuchillo.
- Mini empanadas fritas de Jamón & Queso.
- Mini empanadas recién horneadas de Pollo.
- Mini sándwich de chorizo bombón.

Plato Principal

Desde la parrilla saldremos con la mejor selección de cortes de primera calidad en un formato más formal, contamos con una gran variedad de guarniciones para disfrutar de su elección, somos especialistas en la más típica y conocida comida argentina, demostrando que es posible hacer moderno y gourmet algo clásico.

- Lomo laqueado a la mostaza.
- Asado de ternera y Vació de ternera.
- Pollo deshuesado al limón.
- Colita de cuadril.
- Bondiola de cerdo a la Barbacoa.

La idea aquí es elegir 3 a 4 cortes + una guarnición del chef como:

- Papas a la francesa (con crema y panceta).
- Papas rusticas (asadas con manteca y hierbas).
- Vegetales grillados (berenjenas, calabaza, zuchinnis, ajíes y cebollas).

Ensaladas

Dispondremos sobre las mesas, a modo de refuerzo de las guarniciones seleccionadas una previa selección de dos clásicas o modernas ensaladas gourmet, servidas en ensaladeras de vidrio con virola de plata que enriquecen y acompañan nuestros cortes de primerísima calidad.

- Alemana (papa, huevo, mayonesa y perejil).
- Andina (papines andinos con dressing de crema especiada).
- Criolla (tomate, lechuga , cebolla, morrón rojo, condimentadas con vinagreta).
- Mexicana (tomate, choclo grillado, palta, cebolla morada, cilantro, condimentada con vinagreta de limón).
- Capresse (tomate, mozzarella, albahaca, condimentada con aceite verde).
- De la huerta (espinaca, tomates cherry, champignon, condimentadas con oliva).
- Coleslaw (repollo colorado y blanco , zanahoria y mayonesa cremosa).
- Mix de verdes (variedad de verdes condimentas con vinagreta de oliva y Dijon).
- Ceasar (lechuga arropollada, parmesano, croutones, y típico dressing ceasar).
- Francesa (espinaca, hongos soute, cubos de panceta crocante y escamas de parmesano, condimentados con oliva).
- Mediterránea (lechugas, espinaca, radicheta, tomates confitados, aceitunas negras, semillas de sésamo, condimentados con vinagreta de oliva y limón).
- Premium (rúcula, endivias, radichio, tomates secos, escamas de parmesano, croutones, condimentado con reducción de aceto).
- De la cocina (espinaca, rúcula, gajos de tomates asados, ajíes asados, cubos de queso azul, garrapiñada de almendra, condimentadas con oliva).
- Del Cheff (espinaca, rúcula, Peras en láminas, cubos de queso azul, condimentadas con reducción de Aceto & oliva).
- Crudities (tacos de apio, zanahoria y ají rojo, con dressing de queso crema y cibulette).
- Pickle (rúcula, gajos de remolacha, pepinos agridulces, cebolla en juliana, gajos de naranja).
- Griega (espinaca, menta, gajos de remolacha, huevo duro, condimentados con crema mentolada).
- Bowl de palmitos con salsa golf.
- De vegetales grille (mix de verdes, calabaza, zuchinni, berenjenas y ajíes grillados, condimentados con vinagreta de aceto).

Postre

Para finalizar, contamos con diferentes postres armados por nuestro chef pastelero, creados especialmente en un formato moderno gourmet.

- Babaroie de Maracuyá sobre colchón de brownie húmedo y su ganache de chocolate negro.
- Brownie tibio con helado de crema y salsa de frutos rojos o de maracuyá.
- Square brownie con mousse de limón y coulis de frutos rojos.
- Apple crumble con crema helada y ganache de chocolate negro.
- Trifle de chocolate sobre brownies, salsa de dulce de leche, mousse de chocolate y merenguitos (opcional - adicional).
- Copa del sur: copa helada en capas de frutos del bosque (grosellas, raspberry, frutillas silvestres, blueberry), brownie, dulce de leche natural, helado de crema mascarpone y merengue seco italiano (opcional - adicional).
- Crema crocante de almendras caramelizadas: copa con crema de dulce de leche con capas de crocante de almendras y crema helada (opcional - adicional).
- Mini brochettes de frutas de estación (melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango)
- Volcán de chocolate tibio con crema helada y salsa de frutos rojos (opcional - adicional).



Mesa de postres, tortas y show de panqueques en vivo a la vista

- Havanette
- Torta Mousse de Chocolate
- Chocotorta
- Marquise con Crema, Dulce de Leche o Merengue Italiano
- Rogel
- Tarta de Coco
- Torta de Frutillas con Dulce de Leche
- Pie de Frutillas o Pie de Pera Y Manzana o Pie de Frutos Rojos o Pie de Maracuyá
- Lemmon Pie
- Lima Pie
- Crocante de Manzana
- Tarté Tatín
- Torta de Manzanas acarameladas
- Shots con mousse de Chocolate, Dulce de Leche, Limón o Frutillas
- Cheese Cake con Frutos Rojos o Frutillas
- Cheese Cake de Naranjas
- Cheese Cake de Maracuyá
- Tiramisú
- Flan Casero al caramelo en shots
- Isla Flotante
- Pinxos de frutas de estación (melón, frutillas, ananá, uva, kiwi, rodajas de banana, mango)
- Pinxos de frutas en fondeau de bronce rellena de chocolate amargo (opcional – adicional)
- Show en vivo de panqueques de dulce de leche y de manzana caramelizada flambeados y mini bochas de helado de crema americana.
- Torta de bodas/ cumpleaños incluida.

Opciones Barra

Barra Premium a cargo de Drink Factory (DF) o Barra Premium GML (Consultar).

El servicio de barra incluye

- Bebida libre durante todo el evento.
- Barras exclusivas, especialmente diseñadas. (La cantidad de barras y de personal depende de la cantidad de invitados al evento).
- Todos los insumos necesarios.
- Vajilla de vidrio.
- Personal altamente capacitado: Barmans y Jefe de Barra.
- Supervisor General.

Final de fiesta

- Show de mini pizzetas de Jamón y muzzarella, Rúcula, virutas de parmesano y tomate confiti, Cuatro quesos

Consultar x Croissant de Jamón y Queso u otra posibilidad).

Menú para Chicos (de 3 a 9 años)

- Milanesas con Puré - Ñoquis con salsa rosa - Patitas de pollo con papas fritas.

Menús especiales

Consultar x menús especiales para CELÍACOS, VEGETARIANOS O DIABÉTICOS.

Esta propuesta incluye:

- Barra de Bebidas sin Alcohol Línea Coca-Cola Libre Hielo y recipientes para enfriar.
- Servicio de Mozos y ayudantes de Cocina .
- 1 Coordinador General y 1 Maître cada 200 invitados
- Servicio de Café y té con chocolates.
- Vajilla .

Nuestras bodegas

- Rutini Cab-Malbec y Chardonnay & Baron B E. Brut.
- DV Cab-Malbec y Chardonnay & Saint Felicien Nature.
- Saint Felicien Malbec y Chardonnay & Alamos E. Brut
- Luigi Bosca Malbec y Chardonnay & Luigi Bosca Cuvée EB
- Nicasia Blend de Blends y Chardonnay & Álamos E. Brut
- Trumpeter Malbec y Chardonnay y Alamos E. Brut
- Nieto Senetiner Malbec y Chardonnay & Nieto Extra Brut
- Alamos Malbec y Chardonnay y Alamos E. Brut
- Finca la Linda Malbec y Chardonnay y Finca La Linda E. Brut

