

MENÚ FORMAL 2019



# Cocktail

- Finger food -



## COCKTAIL FRIO

- Mini blinis de salmón ahumado con queso crema y ciboulette
- Pinchos de pera, queso de cabra y menta
- Scons de roquefort y chutney de pera
- Langostinos marinados sobre mini soufflé de queso y cebolla
- Clásico capresse
- Trufas de queso azul
- Crocantes de parmesano con paprika y guacamole
- Mini brusquetas con queso brie y chutney de tomate
- Prosciutto y hummus sobre base de zanahoria y nuez
- Pesto de tomate secos y queso brie

## COCKTAIL CALIENTE

- Philo de morcilla
- Won - Ton con salsa suave de pomelo agridulce
- Soufflecitos de queso con almendras tostadas
- Sambusek de espinacas
- Pollo con semillas de sésamo y salsa de soja
- Mejillones envueltos en panceta
- Tempura de langostinos con emulsión de naranja
- Kebab de cordero con salsa de yogurt griego y menta
- Mini provoletas

## SHOT

- Salmón y salsa de maracuyá
- Tiraditos de salmón con limón y aceite de sésamo
- Pinchos de queso brie y chutney de tomate
- Puré emulsionado con bastoncitos de lomito al panko

## EMPANADITAS

- Carne cortada a cuchillo con semillas de sésamo
- Jamón y queso
- Pollo al verdeo
- Bechamel y Puerro



## PINCHOS

- Lomo, pollo y cerdo con vegetales de la huerta con salsa teriyaki
- Vegetales grillados con mayonesa de sésamo

# Centros

- Stand Up -

1 CADA 60 PERSONAS

## ARGENTINO

(Elegir una opción)

- **GRAMAJO BABE**

Revuelto de huevos, jamón y papas pai

- **DISCO DE ARADO**

Mollejas  
Salchichas parrillera  
Chorizos  
Matambre de cerdo

(Acompañado con mini mignon  
y salsa criolla)

## HÚNGARO

- Strogonoff de lomo con spaetzle

## MEXICANO

- Tacos de pollo y carne condimentados con pimienta tabasca
- Nachos
- Salsa pico de gallo, crema agria y guacamole



## AMERICANO

- Hamburguesitas con lechuga y tomate
- Mini hot dogs
- French fries con queso cheddar
- Onion rings



## IBÉRICO

(Elegir una opción)

- **PATA DE JAMÓN SERRANO**

Fileteado a la vista, acompañado con figacitas de manteca

- **PAELLA**

De camarones, mejillones, calamares, langostinos, almejas y berberechos

## FRANCES

- Variedad de quesos duros, blandos y semiblandos: Pategras, Fontina, Sbrinz, Pepato a la pimienta, Roquefort, Gouda, Bocconcinos a la oliva, Brie, Camembert y quesos untables
- Fiambres seleccionados: jamón cocido y crudo artesanal, lomo ahumado, salame de Milán, mortadela con pistachos
- Canastas de tostadas, focaccias y grisines

# Centros

- Stand Up -

1 CADA 60 PERSONAS

## ITALIANO

(Elegir una opción)

### • ÑOQUIS

Soufflé tricolor de espinaca, remolacha y queso con cherry, hongos y almendras tostadas

### • MALFATTIS

De verdura con salsa tomate y albahaca

### • RAVIOLES

De calabaza con salsa rosa

### • PENNE RIGATE

Con salsa de hongos

## CHINO

(Elegir 2 opciones)

### • ARROLLADITOS

Primavera con salsa agri dulce

### • CHOW - MEIN

Fideos de arroz con pollo o carne

### • CHOW - FAN

Arroz Salteado con huevo, verdeo y zanahoria

### • CHOP - SUEY

De lomo y pollo con almendras acompañado con salsa de soja, salsa agri dulce

# A la mesa

- Primer Plato -

ELEGIR 1 PLATO FRIO O UNO CALIENTE

## PRIMER PLATO FRIO

- Antipasto italiano con pulpetta, verduras grilladas y prosciutto.
- Burrata con jamón serrano y tomates confitados.
- Carpaccio de lomo con rúcula, alcaparras, vinagreta de limón y oliva.
- Crepes chinos con brie, rúcula fresca y salsa de uvas.
- Moldeado de salmón.
- Moldeado capresse.
- Rolls de mozzarella y jamón con salsa de tomate y especias.
- Club sándwich con papas cuña.



## PRIMER PLATO CALIENTE

- Mini vol au vent de choclo y champignon.
- Soufflé de queso con crema de espinacas y coulis de tomate.
- Aro de queso con coulis de espinacas.
- Strudel de espinaca con salsa de calabaza.
- Aro de calabaza con pollo a la almendra.
- Hamburguesa de cordero y espinaca con guacamole, en pan de especias con papas bravas.
- Bondiola braseada con cebollas caramelizadas, en ciabatta con papas rejilla.

# A la mesa *- Plato principal -*

## PLATO PRINCIPAL

### ELEGIR 1 OPCIÓN

Pueden armarse distintas combinaciones de salsas y guarniciones

- Medallón de lomo con salsa suave de pimienta, papa rellena con queso crema y panceta y brochette de verduras grilladas
- Corte de ternera braseada con salsa madre y vino Merlot, papas rústicas y caponata de verduras
- Dúo de soufflé de queso y espinacas con dados de lomo con salsa de hongos, champignon y panceta
- Bondiola en cocción larga con salsa de mostaza de Dijon, puré de batatas con almendras y espárragos envueltos en jamón crudo
- Cordero cocido en su jugo con hierbas y vino blanco, puré duquesa y tomates confitados
- Balotina de pollo con mix de puerros y verdeo, papa rosti y cebollitas Parmentier
- Salmón rosado con azafrán, limón y camarones, hongos dorados y puré duquesa de espinacas.



## ESPECIALIDADES DE NUESTRA COCINA

- Masa philo de lomo con salsa de hongos, champignon y panceta y soufflé de tomate
- Crocante de cerdo con salsa de finas hierbas y cazuelita de papas a la crema
- Envoltini de pollo, champignon y verduras con salsa de verde y puré de calabaza cocida al vapor con roquefort y aceite de sésamo

# Postres

- Elegir 1 Plato -

## POSTRES

- **Sopa de maracuyá:** Con corazón de chocolate, tuile y helado de vainilla
- **Napoleón:** merengue cocido, crema, dulce de leche y frutillas sobre espejo de salsa de frutilla y frambuesa
- **Clásico Galindez:** Helado de crema sobre colchón de mousse de chocolate con salsa de frutos rojos
- **Empiezo el Martes:** Mousse de chocolate, mousse de dulce de leche, helado de crema, salsa de dulce de leche y praliné de almendras
- **Imposible empezar:** Torre Marquise de chocolate y maní y de dulce de leche con crema
- **Tentación de chocolate:** con helado de crema y salsa de frutos rojos
- **Crumble de manzana:** Con crema y frutos rojos
- **Dúo de panqueques:** De dulce de leche flambeados
- **Chicago:** Mousse de chocolate crocante con helado de frambuesa



## TORTA PRINCIPAL

ELEGIR 1 OPCIÓN

- Rogel
- Chiffon de vainilla o chocolate relleno de crema y frutillas y dulce de leche.
- Chocotorta

## CAFÉ

Se servirá café con chocolates durante todo el evento.

## MESA DULCE



### TORTAS

- Rogel
- Crumble de manzana
- Torta de mousse de chocolate y dulce de leche
- Lemon Pie
- Chesse cake con frutos rojos
- Chocotorta

### LINGOTES

- Mandarina y chocolate blanco
- Marquise de chocolate amargo

### TARTAS RECTANGULARES

- Frutillas
- Praliné
- Manzana
- Frutos rojos

### MINI CAKES

- Bombón
- Cake lime pie
- Chesse cake
- Triángulos de frutos secos y dulce de leche
- Sorpresa de chocolate con almendras
- Conitos de dulce de leche

### FOOLS

- Mousse de chocolate, mousse de dulce de leche y praliné de almendras
- Mousse de chocolate blanco y maracuyá
- Merengue partido, dulce de leche, crema y frutillas fileteadas
- Crumble de manzana

### HELADOS Y FRUTAS

- Frutillas frescas
- Brochette de frutas de estación
- Helados de diferentes gustos: frutilla, chocolate, crema, dulce de leche y vainilla
- Nueces, merengues y mini barquillos
- Salsas de chocolate, frutilla y dulce de leche

### CREPES

- Panqueques de dulce de leche, calientes en rechaud de metal plateado





# Final

- Para terminar -

## FINAL DE FIESTA



### ELEGIR 1 OPCIÓN

- Sándwichs de ternera con hojas verdes y tomate
- Sándwichs de bondiola con salsa BBQ
- Pizzetas crocantes con diferentes ingredientes provolone; mozzarella, tomate y abahaca; champignon; napolitana
- Mini hamburguesas con tomate y lechuga
- Pernil de cerdo fileteada a la vista con pancitos artesanales
- Show de hot dogs con diferentes salsas

## BEBIDA SIN ALCOHOL

- Coca - Cola
- Coca - Light
- Sprite
- Jugo de naranja
- Agua mineral (con y sin gas).

## Personal

**Todo el personal permanece durante la totalidad del evento.**  
Maître / Mozos / Barman / Jefe de cocina / Ayudante de cocina

## Servicio

Vajilla / cristalería / mantelería completa