

MENÚ FINGER



COCKTAIL FINGER FOOD

COCKTAIL FRÍO



- Mini blinis de salmón ahumado con queso crema y ciboulette
- Pincho de pera, queso de cabra y menta
- Scons de roquefort y pesto de tomate
- Crocante de parmesano con paprika y guacamole
- Prosciutto y hummus sobre base de zanahoria y nuez
- Ceviche de salmón



COCKTAIL

FINGER FOOD

COCKTAIL CALIENTE



- Philo de morcilla
- Soufflecitos de queso con almendras tostadas
- Pollo en sésamo, salsa de soja, tabasco y verdeo fresco
- Mejillones envueltos en panceta
- Langostinos en panko con emulsión de naranja
- Kebab de cordero con salsa de yogurt griego y menta
- Empanaditas de carne cortada a cuchillo
- Empanaditas de bechamel y puerro
- Empanaditas de jamón y queso



ELEGIR 1 CENTRO CADA 60 INVITADOS



ARGENTINO (Cada especialidad es 1 centro)

GRAMAJO BABÉ

Revuelto de huevos, jamón y papas pay

DISCO DE ARADO

Mollejas, salchichas parrilleras, chorizos y matambrito de cerdo

(Acompañado con mini mignon, chimi churri y salsa criolla)

PATA

 (Elegir 1 opción)

- Pata de cordero al romero fileteada a la vista
- Pata de cerdo fileteado a la vista

(Acompañada con mini figacitas de manteca, salsa de mostaza y miel, salsa criolla y mayonesa de rúcula)

STAND
UP
CENTROS



ELEGIR 1 CENTRO CADA 60 INVITADOS

ITALIANO (Cada especialidad es 1 centro)**ÑOQUIS**

De remolacha o tricolor con salsa de setas de estación

MALFATIS

De espinaca con salsa de tomate y albahaca

SORRENTINOS

Rellenos de calabaza y mozzarella con salsa rosa

CREPITOS

De jamón y queso, espinaca y calabaza con salsa cuatro quesos

(Todos los centros incluyen queso parmesano)

ORIENTAL

Chow fan de arroz salteado con huevo, verdeo, zanahoria y tiritas de lomo o pollo

Chop suey de verduras con tiritas de lomo o pollo

(Todos los platos incluyen salsa de soja y salsa agri dulce)

MEXICANO

Tacos de pollo

Tacos de carne especiados

Quesadillas de queso

Nachos con queso cheddar fundido

Salsa pico de gallo, salsa de crema ácida, guacamole y tabasco

STAND
UP
CENTROS



ELEGIR 1 CENTRO CADA 60 INVITADOS

ESTACION SALUDABLE

**Mini Quiche**

Canastitas abiertas de:

- . Espinacas
- . Cebollas caramelizadas
- . Puerros
- . Humita

Ensaladitas en vaso

- . Espinacas, parmesano y champignon
- . Rúcula, jamón crudo, pera y boconccinos

Crudité

- . Bastones de zanahoria, apio, pepino y tomates cherrys
- . Dips de hummus
- . Mayonesa de zanahoria
- . Queso crema con ciboulette

CENTROS STAND UP



PLATO PRINCIPAL BANDEJEADO (Elegir 1 opción)



ESPECIALIDAD DE NUESTRA COCINA

- Envoltini de masa Philo
 - ✓ De lomo con salsa de verdeo y soufflé de queso
 - ✓ De cerdo con salsa de finas hierbas y cazuelita de papas a la crema
 - ✓ De pollo, champignones y verduras con salsa de puerros y verdeo y puré de calabaza cocida al vapor con roquefort y aceite de sésamo
- Dúo de soufflé de queso y espinacas con dados de lomo y salsa de hongos, champignones y panceta
- Aro de hojaldre con dados de pollo con salsa suave de mostaza
- Lasagna de cordero marroquí con cebollas caramelizadas, champignon y panceta
- Lasagna mediterránea

CAZUELAS

- **LOMO**
 - ✓ Strogonof
 - ✓ Goulash húngaro
 - ✓ Con salsa suave de mostaza
 - ✓ Con salsa de champignon, hongos y panceta
- **POLLO**
 - ✓ A la almendra
 - ✓ A las finas hierbas en salsa madre
 - ✓ Con salsa de curry y fondo de yogurt y coco
 - ✓ Con salsa de puerros

Guarnición a elección: arroz pilaf, cous cous, papas o boniatos cuña, spetzels, tomates cherrys confitados, brochette de verduras o de papas soufflé

- **PASTAS**
 - ✓ Raviolones de calabaza con salsa de verdeo
 - ✓ Malfatis de espinaca con salsa de tomate y albahaca
 - ✓ Ñoquis de remolacha con salsa de setas de estación
 - ✓ Ñoquis de papa con cherrys, hongos y almendras tostadas



PLATO PRINCIPAL

POSTRE INFORMAL (Elegir 1 opción)

Postres individuales servidos en old fashioned



ELEGIR
1 PLATO

POSTRES

- Mousse de chocolate, mousse de dulce de leche salsa suave de dulce de leche y praliné de almendras
- Merengue, chocolate blanco, mousse y salsa de maracuyá
- Merengue, dulce de leche, crema y frutillas fileteadas
- Crumble, mousse de limón y merengue italiano
- Brownie, crema, dulce de leche y frutos rojos
- Chocotorta
- Pomelo blanco y rosado, ron y merengue italiano
- Trilogía de chocolate

CAFÉ

Se servirá café con chocolates durante todo el evento



MESA DULCE



TORTAS Y TARTAS

- Rogel
- Crumble de manzana
- Tarta de mousse de chocolate y dulce de leche
- Lemon Pie
- Chocotorta
- Tarta de frutillas
- Tarta de frutos rojos

MINI CAKES

- Key lime pie
- Mini cheese cake
- Sweet fingers

FOOLS

- Mousse de chocolate
- Mousse de dulce de leche con salsa suave de dulce de leche y praliné de almendras
- Mousse de chocolate blanco y maracuyá
- Merengue, dulce de leche y frutillas fileteadas

FRUTAS

- Frutillas frescas y brochette de frutas de estación
- Helados de diferentes gustos: Frutilla, chocolate, crema, dulce de leche y vainilla
- Salsas de chocolate, frutilla y dulce de leche
- Nueces y merengue cocido

CREPES

- Clásicos panqueques tibios de dulce de leche

MESA DULCE



MESA DULCE

TORTA PRINCIPAL (Elegir 1 opción)

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



FINAL DE FIESTA (Elegir 1 opción)



- Delicious sandwiches: bifecitos de ternera con hojas verdes y tomate o bondiola deshilachada con salsa barbacoa
- Crostinis: pizzetas crocantes con provolone; mozzarella, tomate y albahaca; champignones; napolitana
- Mini hamburguesas: con tomate y lechuga
- 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 _____

Máitre / Mozos / Barman / Jefe de cocina / Ayudante de cocina

(Todo el personal permanece durante la totalidad del evento)

SERVICIOS _____

Vajilla / Cristalería

FINAL
PARA
TERMINAR