



## MENU

### RECEPCIÓN

Bocados fríos y calientes

- ✓ Strudel de verdura.
- ✓ Pañuelitos de ricota y calabaza.
- ✓ Pinchos de matambrito y verdura.
- ✓ Pinchos de molleja y tomatitos cherry.
- ✓ Pinchos caprese (muzzarella, tomatitos cherry y albahaca).
- ✓ Pinchos de camarones.
- ✓ Pinchos de cordero sobre mix de verde.
- ✓ Shot de mouse de palta y kanikama.
- ✓ Bruschetas en pan de campo, queso de cabra, rúcula, jamón crudo y tomates hidratados en oliva.
- ✓ Bruschetas con queso crema y caviar.
- ✓ Bruschetas con salmón ahumado.
- ✓ Paquetitos en masa de philo de espinaca y parmesano.
- ✓ Roll de humita en masa philo.
- ✓ Empanadas criollas de lomo cortada a cuchillo.
- ✓ Mini provoletas a la reyna.
- ✓ Mini vol ant vent caprese y champiñones frescos caramelizados.
- ✓ Quichelorraine (muzzarella y jamón).

### Zona Carpa:

- ✓ Mesa de campo: Jamón crudo italiano, bondiola, lomito ahumado, mortadela italiana, ternerita ahumada, gruyere, criollo, queso azul, provolone y gouda.
- ✓ Agregados: olivas verdes rellenas con almendras, olivas negras rellenas con roquefort, tomates cherry, nueces, almendras, paté de hierbas, tostadas, panes miñón, panes saborizados y grisines italianos.
- ✓ Pata de jamón serrano fileteada a la vista con panes saborizados.
- ✓ Isla mediterránea: sushi, variedad de mársicos – rabas y camarones apanados

### Zona patio Cervecerero:

- ✓ Isla de Bratwurst: Salchichas alemanas apanadas con dip de mostaza de Dijon
- ✓ Isla de chucrut
- ✓ Tienda de queso : variedad de quesos





## DRINKS' BAR

- ✓ Gaseosa línea coca-cola.
- ✓ Agua mineral con y sin gas
- ✓ Agua saborizada
- ✓ Vino Nieto Senetiner  
Malbec- Chardonay
- ✓ Chopp Santa Fe
- ✓ Pinina Heineken y Miller  
(para trasnoche)
- ✓ Fernet Branca con coca- cola
- ✓ Campari Orange
- ✓ Caipiroska
- ✓ Caipiriña
- ✓ Mojitos
- ✓ Martini
- ✓ Cuba libre
- ✓ Gin Tonic
- ✓ Daiquiris de frutilla , durazno  
y ananá
- ✓ Whisky (Johnnie Walker)

## PLATO PRINCIPAL

- ✓ Bondiola con salsa de mostaza con estragón, volut at vent de  
vegetales grillados y rusticas papas con gratín de parmesano  
Bondiola con salsa madera y milhojas de papas.  
Menú especial: Celíaco, vegetarianos, veganos y diabéticos.

## POSTRE

- ✓ Marquise duo de chocolate y naranja – streussel de pistacho -  
salsa de naranja

## BRINDIS

- ✓ Champagne Nieto Senetiner Extra Brut
- ✓ Mesa Dulce Didier Stamatti

## MESA DE CAFE

- ✓ Café – infusiones

## TRASNOCHE

- ✓ Pizzas a la parrilla (muzzarella, especial, napolitana, nevada,etc.)
- ✓ Small box de fritas con panceta y cheddar.
- ✓ Variedad de sándwich americanos