

## FIESTA ANUAL DEL FARMACÉUTICO 2023

### MENÚ

#### RECEPCIÓN EXTENDIDA

##### Bocados fríos y calientes

- Strudel de verdura.
- Pinchos de molleja y tomatitos cherry.
- Pinchos caprese
- Shot de mousse de palta y kanikama.
- Bruschetas en pan de campo, queso de cabra, rúcula, jamón crudo y tomates hidratados en Oliva.
- Bruschetas con salmón ahumado y caviar
- Empanadas criollas de lomo cortada a cuchillo.
- Buñuelos de cordero braseado
- Blinis con crema y yacaré grillado
- Hojaldre con mousse de trucha
- variedad de sushi y niguiris.
- Empanaditas chinas
- Dupling
- Chop suey

#### DRINKS BAR

- Gaseosa línea coca-cola.
- Agua mineral con y sin gas
- Agua saborizada
- Vino Las Perdices Malbec- sauvignon blanc
- Chopp Santa Fe
- Pininas Heineken
- Fernet Branca con coca- cola
- Campari Orange
- Caipiroska
- Caipiriña
- Mojitos
- Martini
- Cuba libre
- Gin Tonic (biffiter – Bombay )
- Daiquiris de frutilla , durazno y ananá
- Whisky (Johnnie Walker)
- Champaña Las Perdices chac chac
  
- Menú especial: Celíaco, vegetarianos, veganos y diabéticos.

#### MENU ELEMENTOS (TIERRA-AGUA- FUEGOS-AIRE)

## **Vivamos esta experiencia con todos los sentidos**

TIERRA: "de la tierra al plato" 1er Entrada

- Suave infusión de Rucula, polvo de olivas negras, Jamón Iberico, queso brie y tomates asados

AGUA: "buena pesca del atlántico y pacífico" 2da Entrada

- Risotto de mar.

FUEGO: "dè el renació el Fenix" – principal

- Novillo cocción lenta 12hs, Untuoso de zanahoria , suave salsa malbec y tuil de parmesano

AIRE: "volemos juntos al mañana" Postre

- Pate a choux con craquelin, pastelera de pomelo, naranjas en almíbar, pomelos, crocantes y flores comestible

BRINDIS

- Champagne Las Perdices

MESA DE CAFÉ EXPRESS

- Café – infusiones
- Pastelería por mesa

TRASNOCHE

- Mini chori gourmet
- Salame colono y queso de campo con panes caseros
- Hamburguesa de lomo y cordero