

Te ofrecemos variadas opciones de menús y servicios de bebidas,
podés combinarlos según tu gusto y necesidad.
Todas incluyen recepción con un aperitivo.

Menú para Eventos

● Menú 1: \$65 por persona

Entrada: Quiche Lorraine

Principal: Roll de pollo relleno de cebolla al curry, tomillo y queso parmesano, acompañado de papas cuña, verdes y salsa reducción de Chardonnay.

Postre: Triflé de frutas frescas, brownie de chocolate y helado de crema americana.

● Menú 2: \$65 por persona

Entrada: Duo de mini brochetas de pollo y verduras.

Principal: Lasagna Armagnac, con ricota saborizada, espinaca, salsa bolognesa, jamón cocido, queso cremoso, y queso parmesano gratinado.

Postre: Tulipa de frutas frescas con almíbar de hierba buena, y helado de americana.

● Menú 3: \$70 por persona *

Entrada: Ceviche de salmón rosado.

Principal: Vacío braseado, con mil hojas de papa, salsa de vino, y hojas verdes.

Postre: Cremme-bruléé.

● Menú 4: \$75 por persona

Entrada: Brusqueta de pollo, rúcula, tomates queso provolone.

Principal: Colita de cuadril mechada, con salsa de pimienta y vegetales al rescoldo.

Postre: Tiramisú.

● Menú 5: \$75 por persona *

Entrada: Dos de empanadas (humita y de entraña).

Principal: Entrecote grillado a las finas hierbas, acompañado de papas cubo salteadas al ajillo y salsa de hongos de pino.

Postre: Brownie de chocolate acompañado de helado de mascarpone, y frutos rojos.

● Menú 6: \$85 por persona

Entrada: Mini ensalada de verdes, tomates confitados, láminas de queso parmesano, aceitunas, croûtons, y juliana de zanahoria.

Principal: Salmón rosado a la sal de veteraba, acompañado de ratatouille de vegetales, trigo burgol, y salsa de verdeo.

Postre: Chesse cake con salsa de frutos rojos.

Servicio de bebidas

Servicio de agua, gaseosas o vinos a discreción, por persona.

● A. Viña Santa Maria Malbec / Bodega Santa Julia Sauvignon Blanc \$32.-

● B. Alambrado by Santa Julia chardonay / Malbec \$ 45.-

● C. Bodega Séptima Varietales \$55.-